de

LOHBERGER®

Varioline

Küchenherd

BEDIENUNGSANLEITUNG

mit AUFSTELLANLEITUNG

Made in 

1. Inhalt

Vorwort

Mit dem Festbrennstoffherdserie **VARIO|LINE** haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von LOHBERGER entschieden.

Neben dem formschönen und zeitlosen Design legen wir besonderen Wert auf eine ausgereifte Verbrennungstechnik, hochwertige Materialien sowie auf eine perfekte Verarbeitung.

Richtige Handhabung und Pflege sind für einen störungsfreien Betrieb und lange Lebensdauer unerläßlich. Lesen Sie deshalb diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Wir sind überzeugt, dass Ihnen dann dieses Gerät viel Freude bereiten wird.

Ihre LOHBERGER Heiz + Kochgeräte Technologie GmbH

2. Wichtige Hinweise



Vor Installation bzw. Inbetriebnahme des Gerätes ist diese Dokumentation sorgfältig zu lesen.
Bei Nichtbeachten erlischt die Gewährleistung!
Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sollte sie verloren gehen, so senden wir Ihnen gerne eine neue zu. Sie finden hier wichtige Hinweise in punkto Sicherheit, Gebrauch, Pflege und Wartung des Gerätes damit Sie lange Freude an Ihrem Herd haben. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

Beachten Sie bitte, dass jedes Gerät nur dann gut funktioniert, wenn es richtig bedient und gepflegt wird. Voraussetzung für große Zuverlässigkeit, hohe Wirtschaftlichkeit, schadstoffarmen Abbrand und lange Lebensdauer ist die Einhaltung folgender wichtiger Regeln:

- **Der Herd darf nicht verändert werden**, außer durch von uns angebotene, geprüfte Original-Zubehörteile oder durch von unserem Werkskundendienst ausgeführte Arbeiten.
- **Nur Einbau von Original-Ersatzteilen**, welche Sie von Ihrem Händler oder auch direkt von uns beziehen können.
- **Fachgerechte, ordentliche Aufstellung** durch einen Fachmann unter Einhaltung der am Aufstellort geltenden Vorschriften und Bestimmungen. Beachtung der Hinweise in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie Beiziehung des zuständigen Schornsteinfegers zur Beurteilung baulicher oder technischer Umstände.
- **Sachgemäße Bedienung** durch Beachtung der Angaben in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie der Hinweise auf Sicherheit und Umweltschutz.
- **Richtiger Brennstoff** durch Verwendung von umweltverträglichen, qualitativ hochwertigen und trockenen Sorten. (Siehe Brennstoffe Seite 17).
- **Wartung und Pflege** in regelmäßigen Abständen. Unterbleibt diese, mehren sich automatisch Fehlfunktionen, Störungen und Schäden und verursachen dadurch Ärger und Kosten. Verschleißteile (z.B. Dichtungen), thermisch hochbelastete Teile (Schamott, Gussteile) oder zu Bruch gegangene Herdteile sind möglichst rasch zu erneuern bzw. auszuwechseln.
- **Heizen Sie in den ersten 2-3 Tagen mit geringer Leistung.** Dadurch trocknet die Ausmauerung des Herdes langsam durch und hält viel länger! Beim Heizbetrieb in den ersten Tagen ist es möglich, dass die Schamottverkleidung Spannungsrisse bekommt. Die Heizfunktion ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.
- **Regelmäßige Reinigung des Herdes**, der Rauchgaszüge, des Verbindungsstücks und des Schornsteins.



Vorsicht: der Schornstein kann verstopfen, wenn das Gerät nach einer längeren Betriebsunterbrechung wieder angeheizt wird. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lassen Sie den Schornstein durch einen Fachmann (Schornsteinfeger) überprüfen.

- **Anheizklappe nur zum Anheizen öffnen**, Heiz- und Aschentür stets geschlossen halten. Vermeiden Sie das Überhitzen des Herdes (z.B. rotglühende Stahlkochplatte). Dadurch entstehende Schäden sind von der Garantieleistung ausgenommen!
- **Ausreichende Zufuhr von Frischluft** während des Heizbetriebes in den Aufstellungsraum! Es muss ein mindestens 0,8-facher Luftwechsel pro Stunde durch eine dauerhafte und sichere Belüftung des Raumes gewährleistet sein. Bei dicht schließenden Fenstern und Türen oder aber wenn andere Geräte, wie Dunstabzughaube, Wäschetrockner, Ventilator o. ä. dem Raum, in dem der Herd aufgestellt ist, Luft entziehen, muss unter Umständen Verbrennungsluft (Frischluft) von außen zugeführt werden. Die Verbrennungslufteintrittsöffnungen dürfen nicht verschlossen werden.
- Bei Herden mit Zentralheizeinsatz: nur in Verbindung mit einer **Rücklaufanhebung** (thermisches Ventil, Motorgesteuertes Mischventil) betreiben. Schäden, die auf eine fehlende Rücklaufanhebung zurückzuführen sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen!



Bei Geräten mit Heizeinsatz muss die ordentliche Abfuhr der Wasserleiszung an das Wassersystem gewährleistet sein.

- **Richtiges Verhalten bei Kamin- und Schornsteinbränden:** Aufgrund nicht regelmäßig durchgeführter Reinigung der Feuerstätte, Verbindungsstück und Schornstein bzw. bei verfeuerung ungeeigneter Brennstoffe kann es zu einem Überzünden dieser Rückstände kommen. Dies kann zu einem Schornsteinbrand führen.

  Halten Sie die Herdtüren geschlossen und stellen Sie die Lüftungsregler auf Null! Rücken Sie brennbare Bauteile weg vom Schornstein! Versuchen Sie auf gar KEINEN FALL den Schornsteinbrand durch Einbringen von Wasser zu löschen. Durch den schlagartig entstehenden Wasserdampf kann der Schornstein bersten!



Rufen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer!

3. Wichtige Normen / Richtlinien

Bei der Installation und bei der Inbetriebnahme des Gerätes sind neben den örtlichen feuer- und baupolizeilichen Vorschriften noch folgende Normen/Richtlinien zu beachten:

ÖNORM M7550
Zentralheizungskessel bis 100 °C: Begriffe, Anforderungen, Prüfungen, Normenkennzeichnung

ÖNORM M 7510 / 1
Richtlinien für die Überprüfung von Zentralheizungsanlagen.

ÖNORM M 7510 / 2
Richtlinien für die Überprüfung von Zentralheizungsanlagen; Richtwerte.

ÖNORM B8130
Sicherheitseinrichtungen.

ÖNORM B8131
Geschlossene Wasserheizungen; Sicherheitstechnische Anforderungen.

ÖNORM B8133
Sicherheitstechnische Anforderungen Warmwasserbereitungsanlagen.

DIN 4751 Teil 1
Sicherheitstechnische Ausrüstung von Heizungsanlagen mit Vorlauftemperaturen bis 110 °C (120 °C in Vorbereitung).

DIN 4751 Teil 2
Sicherheitstechnische Ausrüstung von Heizungsanlagen mit Vorlauftemperaturen bis 110 °C (120 °C in Vorbereitung). Offene und geschlossene Wasserheizungsanlagen bis 349 kW (300000 kcal/h) mit thermostatischer Absicherung.

DIN 4751 Teil 4
Sicherheitstechnische Ausrüstung von Wärmeerzeugungsanlagen mit Vorlauftemperaturen bis 120 °C; geschlossene Wasserheizungsanlage mit statischen Höhen über 15 m oder Nennwärmeleistungen über 350 kW.

DIN 1988: Trinkwasser Leitungsanlagen in Grundstücken (techn. Bestimmungen).

ÖNORM EN 303-5
Heizkessel für feste Brennstoffe, hand- und automatisch beschickt bis 300 kW. Begriffe, Anforderungen, Prüfung und Kennzeichnung.

TRVB H118
Technische Richtlinie für vorbeugenden Brandschutz bei automatischen Holzfeuerungsanlagen.

4. Transport / Auspacken / Kontrolle



Sichtbare Mängel sind sofort dem Anlieferer zu melden! Eine nachträgliche Reklamation ist ausgeschlossen!

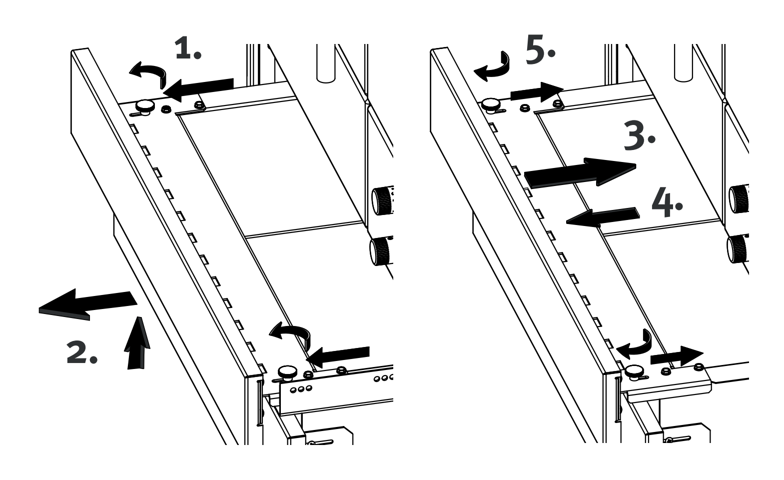
Die Verpackung Ihres Gerätes bietet einen sehr guten Schutz gegen Beschädigungen beim Transport. Trotzdem können Schäden am Gerät und Zubehör nicht ausgeschlossen werden.

Auch nach dem Auspacken ist das Gerät sorgfältig auf eventuelle Transportschäden und Vollständigkeit zu überprüfen.

4.1 Brennstofflade aushängen

Zum herausnehmen der Brennstofflade müssen die 2 Rändelschrauben gelöst und nach vorne geschoben werden **(1.)**. Nun kann die Lade mit leichtem Anheben herausgenommen werden **(2.)**.

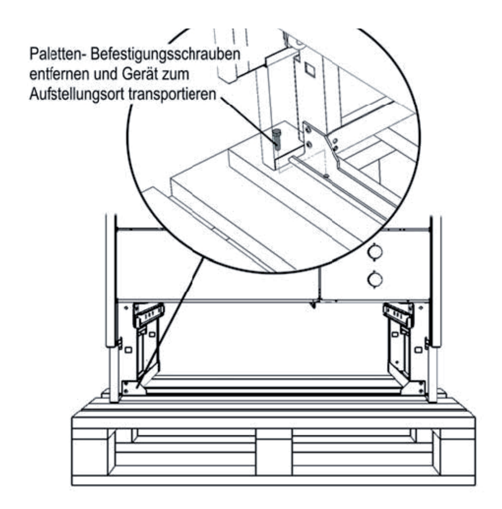
Zum Einsetzen die Lade auf die Schienen legen und bis zum Anschlag schließen **(3.)**. Die Lade ein wenig öffnen **(4.)**, die Rändelschrauben wieder nach hinten schieben und festschrauben **(5.)**.



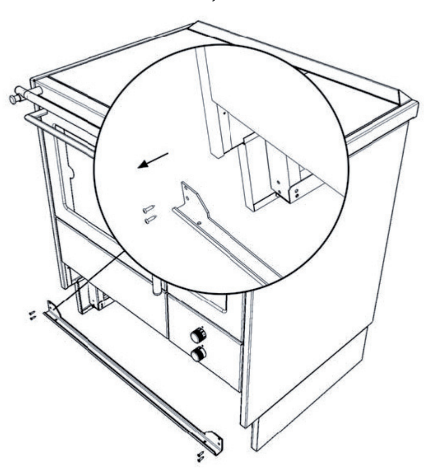
4.2 Transportsicherung

Vor dem Herunterheben des Herdes von Transportpalette sind folgende Arbeitsschritte durchzuführen:

1. Brennstofflade herausnehmen
2. Transportsicherungsschrauben entfernen (4 Stk.)
3. Falls vorhanden, Transportgurte (Zubehör) an den 4 Befestigungsmöglichkeiten im Sockelbereich anbringen



Vorderen Versteifungswinkel am endgültigen Aufstellort und nach abgeschlossener Höhenanpassung mittels Stellfüße (waagrechter und rüttelfreier Stand des Geräts) entfernen!





Der Versteifungswinkel an der Geräterückseite darf nicht entfernt werden!

4.4 Transport und Geräteaufstellung

1. Gerät zum Aufstellort transportieren. Transportgurte (Zubehör) anschließend wieder entfernen.
2. Herdrahmenvorsprung und Herdhöhe (siehe Verstellmöglichkeiten auf Seite 9) einstellen.
3. Abgasanschluss durchführen
4. Herd vorsichtig ganz an die Wand stellen.



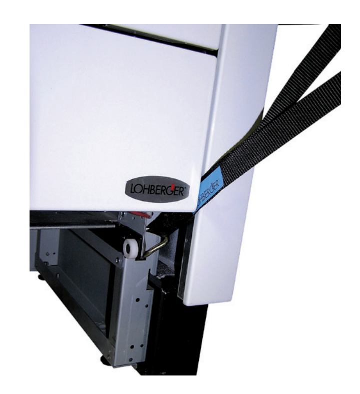
Mit herausgedrehten Nivellierfüßchen den Herd vorsichtig bewegen, damit das Gerät bzw. der Bodenbelag nicht beschädigt wird.

4.3 Transportgurte

- 4 Stk. Transportgurte in den dafür vorgesehenen Öffnungen am Herdfuß einhängen (jeweils vorne und hinten)
- Gerät von der Holzpalette zum Aufstellungsort heben und richtig platzieren



Öffnung für Transportgurt



Transportgurte einhängen, an der Herdvorderseite die Transportgurte wie abgebildet zwischen den Emailblenden platzieren.

5. Sicherheitshinweise

5.1 Beim Aufstellen und im Betrieb

- Arbeiten Sie beim Aufstellen des Herdes mit der Bedienungsanleitung und beachten Sie die einzelnen Punkte.
- Berücksichtigen Sie die Sicherheitsabstände beim Aufstellen des Herdes.
- Die Dichtheit des Rauchrohranschlusses überprüfen.
- Kontrollieren Sie den Herd auf Beschädigungen (z.B. Gläser).
- Achten Sie darauf, das nie mehr Holz eingelegt wird als für die Nennheizleistung notwendig ist (ca. 1-2 kg).
- Beim Nachlegen die Türe langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden sie ein Entweichen der Rauchgase in den Raum.
- Den Herd nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.

5.2 ACHTUNG! Spielende Kinder!

Bedenken Sie, das einige Bauteile am Herd (Abgasrohr, Fülltür, Griffe usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen. Bitte achten Sie drauf, dass Kinder während des Heizbetriebes einen ausreichenden Sicherheitsabstand halten – **VERBRENNUNGSGEFAHR**!

5.3 Kochfläche

- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden, Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle nie mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.

5.4 Backrohr

- Bei Arbeiten im heißen Backrohr besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Topflappen, Handschuhe oder ähnliches.
- Im Backrohr keine Gegenstände aufbewahren, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.
- Vorsicht beim Öffnen der Backrohrtüre. Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Backrohrtüre. Beim Öffnen strömt ein Schwall heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Backrohrtür bei Zubereitungen im Backrohr immer völlig schließen.

6. Gerätebeschreibung

6.1 Feuerraum, Brennraum

Der Brennraum erfüllt dank bewährtem JETIFIRE-System und getrennt regelbarer Primärluft und Sekundärluft die in der „Vereinbarung zwischen dem Bund und den Ländern gemäß Art. 15a B-VG über die Einsparung von Energie“ festgelegten strengsten österreichischen Vorschriften. Weiters die Europäische Norm EN 12815, die ÖNORM M 7550, die Deutsche Industrienorm DIN 18882, DIN Plus, BIMSCH, sowie die in Regensburg und Stuttgart geltenden Sonderbestimmungen in Bezug auf Wirkungsgrad und Schadstoffausstoß.

6.2 Backrohr

Alle Bratröhren sind mit Backblech und Grillrost ausgestattet, die seitlichen Backblechträger verfügen über 4 Einschubhöhen. Das Backrohr ist innen voll emailliert und daher leicht zu reinigen. (Hinweise zur Reinigung auf Seite 19-20)

Die Bratröhre wird vom heißen Luftstrom umströmt. Der verschlungene Weg der Rauchgasführung garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der Herdplatte (Stahl oder CERAN®) und im Backrohr, ebenso wie die kontinuierliche Wärmeabstrahlung an die Umgebung.

ACHTUNG! Ihr Backrohr erreicht Temperaturen von bis zu 400 °C!

Zum Braten und Backen ist das Backrohr vorzuheizen, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erzielen.

Um eine Backrohrtemperatur von etwa 250 °C halten zu können, ist ein lebhaftes Feuer nötig. Trockenes Buchenholz eignet sich dazu sehr gut.

6.3 Backrohrthermometer

Das Thermometer im Schauglas der Backrohrtür hat einen Anzeigenbereich von 0-400 °C. Die Temperatur Markierungen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall geringfügig abweichen.

6.4 Nachbrennmodul

Ist kein Backrohr gewünscht oder aus Platzgründen nicht möglich, wird stattdessen ein Nachbrennmodul angebaut.

In diesem Modul findet ein Teil der Nachverbrennung statt, um eine saubere Verbrennung und einen höheren Wirkungsgrad zu erreichen.

6.5 Herdrahmen (verstellbar bei CLASSIC)

Bei CLASSIC ist der Herdrahmen verstellbar auf dem Gerät montiert. Das bedeutet für Sie, dass Sie, bei Ein- oder Anbau des Gerätes an/in eine Küchenzeile sowohl den Herdrahmen bündig mit der Arbeitsplatte, als auch die Vorderfront bündig mit der Küchenfront abschließen können. Der Überstand beträgt maximal 3cm.

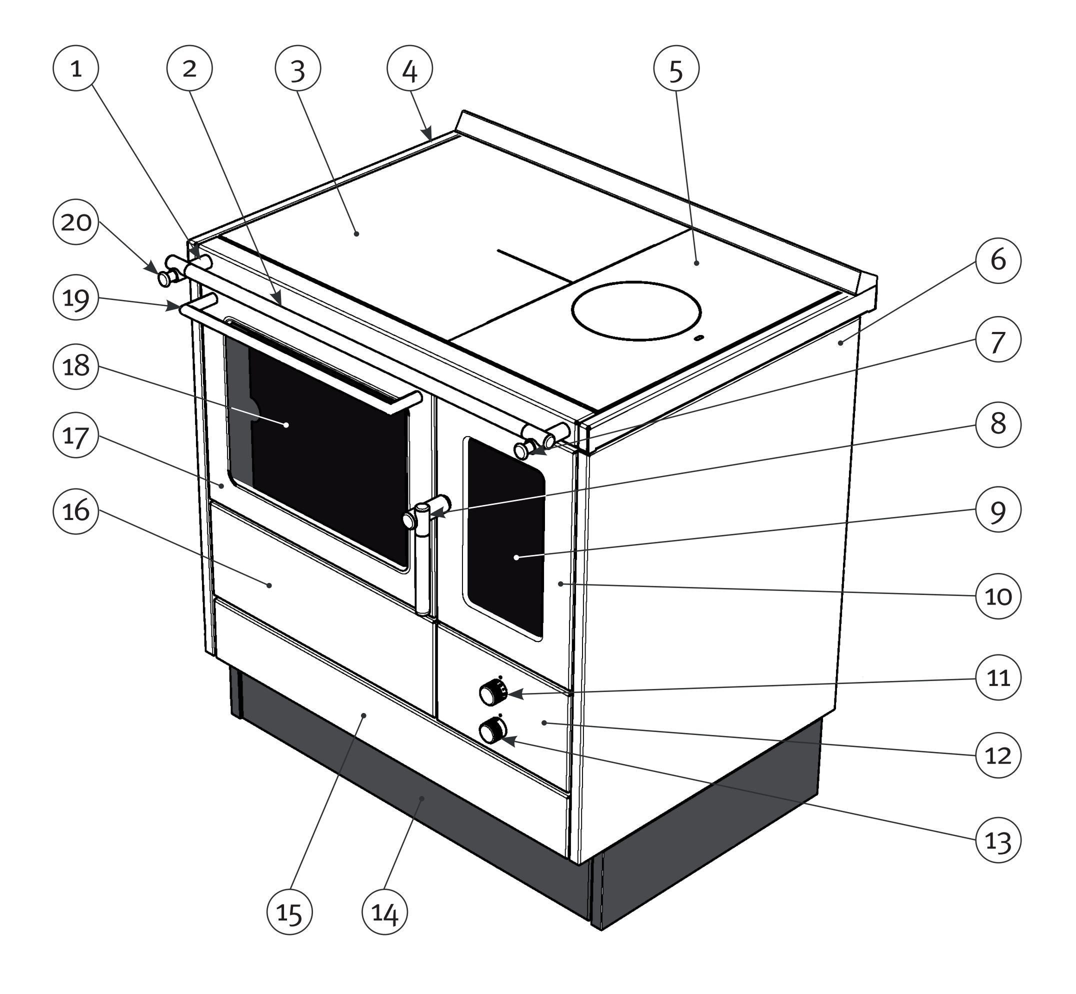
6.6 Herdplatte

Ihr Herd ist entweder mit einer nostalgisch anmutenden, plan geschliffenen Stahlplatte oder mit einem original CERAN®-Kochfeld ausgestattet.

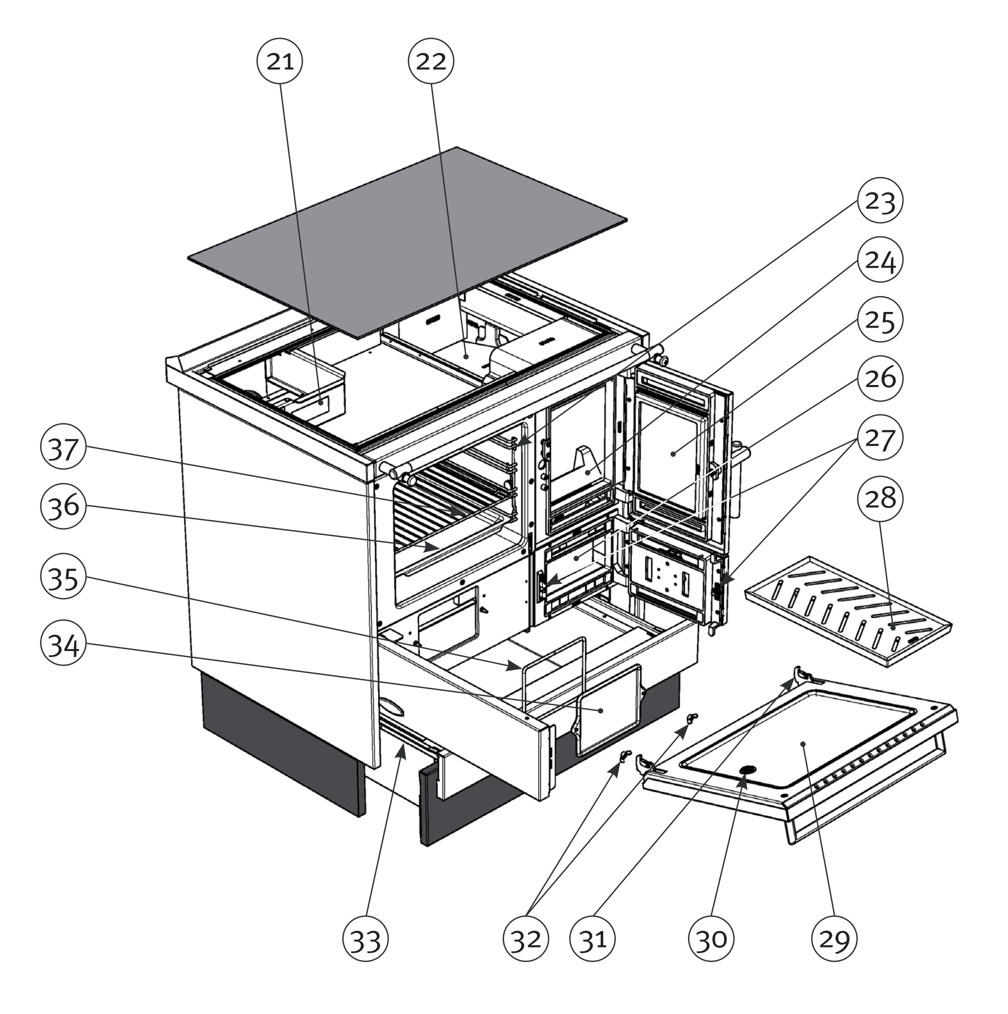
6.7 Seitenwand

Je nach Erfordernis hat Ihr Gerät 1 (2) Standardseitenwand (-wände) und/oder 1 (2) brandschutzgeprüfte Seitenwand (-wände). Die Brandschutzseitenwand enthält ein feuerpolizeilich vorgeschriebenes (und geprüftes) Isolierelement zum Einbau zwischen Herd und brennbaren Anbauten (Küchenmöbel). Die Gerätebreite erhöht sich bei Verwendung der Brandschutzseite gegenüber dem Standardgerät um 50 mm (bzw. 75 mm bei geschlossener Ausführung) pro Brandschutzseitenwand.

CLASSIC COMBI

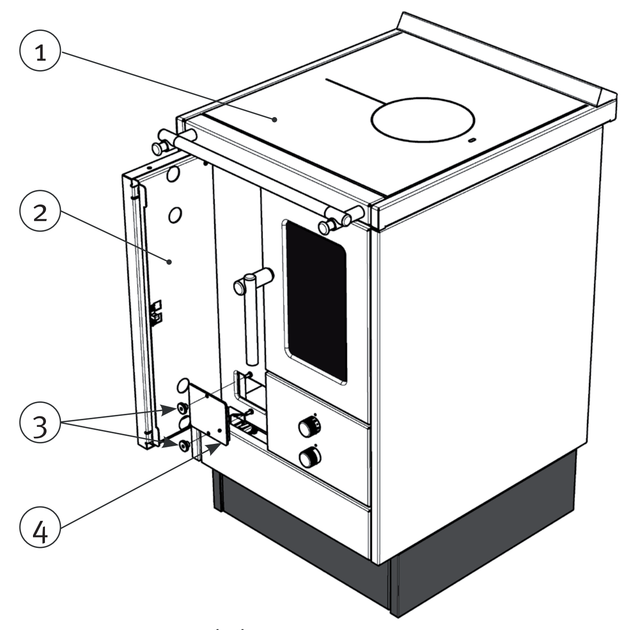


1	Herdstangenstütze
2	Herdstange
3	Kochplatte Bratrohr
4	Herdrahmen
5	Kochplatte Feuerraum
6	Seitenwand
7	Schieber: Rostrüttelung
8	Heiztürgriff
9	Heiztürglas (Sonderausführung)
10	Heiztür komplett
11	Drehknopf für Sekundärluft
12	Aschentür komplett
13	Drehknopf für Primärluft
14	Sockelblende
15	Brennstoffladenblende
16	Putztür komplett
17	Bratrohrtür komplett
18	Bratrohrschauglas komplett
19	Bratrohrtürgriff
20	Schieber: Anheizklappe



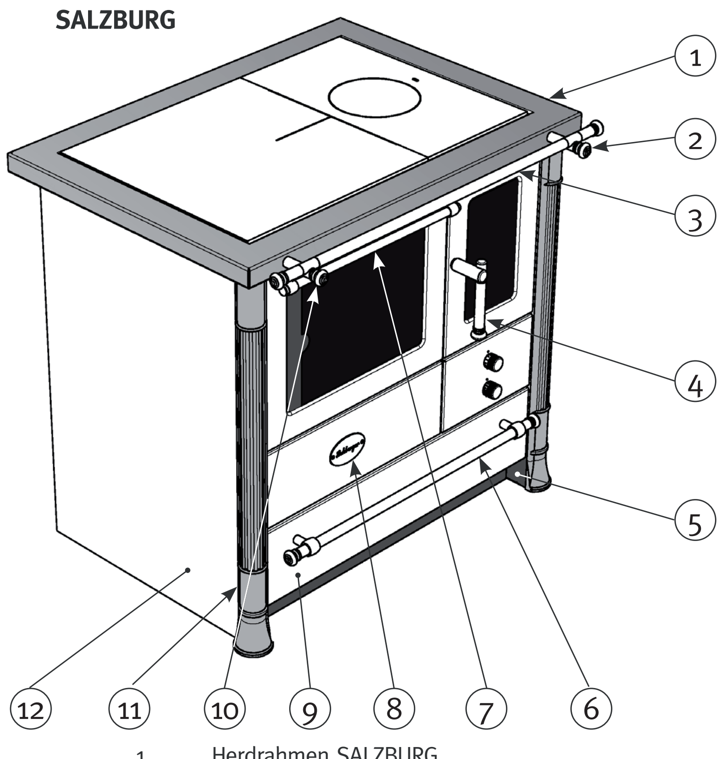
21	Anheizklappe
22	JETIFIRE - Flammbündelplatte
23	Seitengitter Bratrohr
24	Stehrost
25	Heiztürschutz bzw. Heiztürglas (Sonderausführung)
26	Aschenlade
27	Kugelschnapper
28	Rost
29	Bratrohrschauglas komplett
30	Bratrohrthermometer
31	Bratrohrtürscharnier
32	Flügelmutter
33	Brennstoffladenschiene
34	Putzdeckel
35	Dichtschnur Putzdeckel
36	Backblech
37	Grillrost

CLASSIC MONO



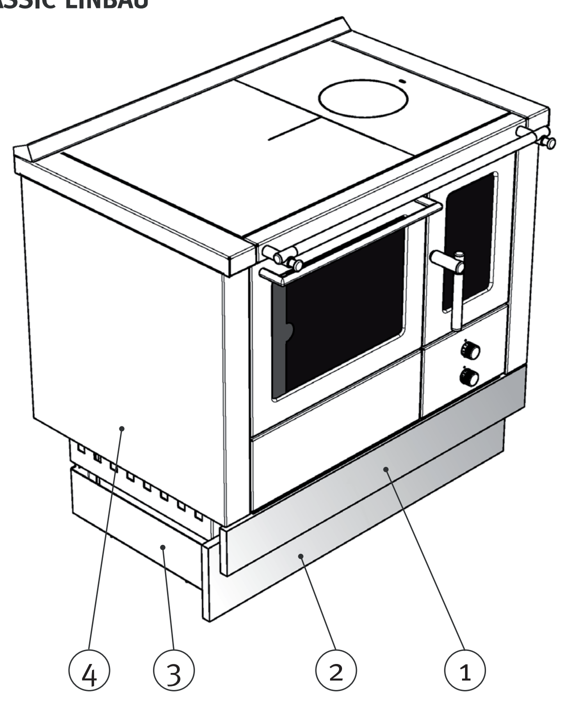
1	Kochplatte
2	Seitentür komplett
3	Flügelmutter
4	Putzdeckel komplett

SALZBURG



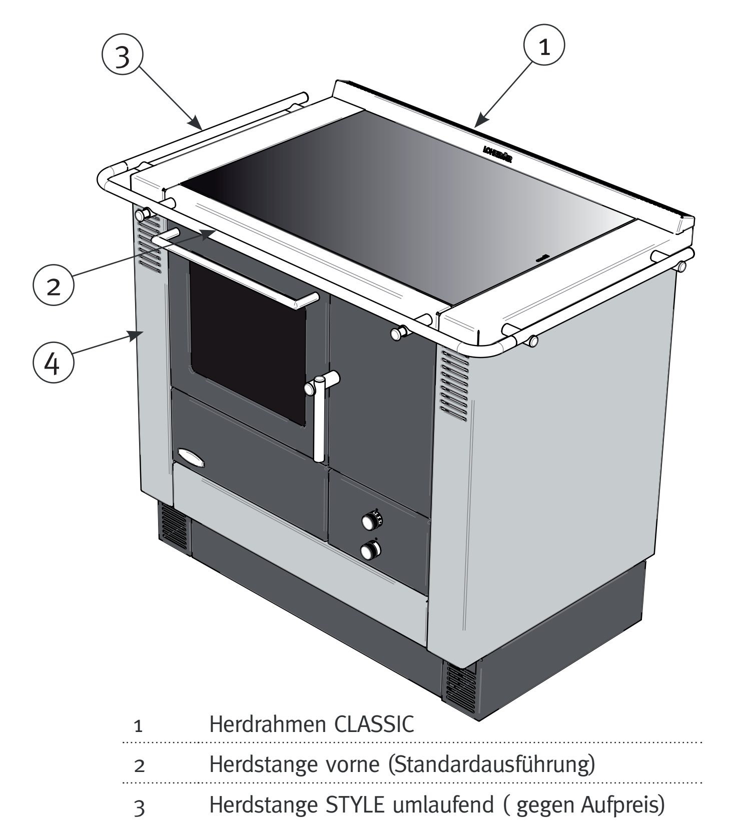
1	Herdrahmen SALZBURG
2	Schieber: Rostrüttelung SALZBURG
3	Herdstange komplett SALZBURG
4	Heiztürgriff SALZBURG
5	Sockelblende SALZBURG
6	Brennstoffladengriff SALZBURG
7	Bratrohrgriff SALZBURG
8	Schild LOHBERGER
9	Brennstofflade SALZBURG
10	Schieber: Anheizklappe SALZBURG
11	Gussfuß SALZBURG
12	Seitenwand SALZBURG

CLASSIC EINBAU



1+2	Sockel- und Brennstoffladenblende sind vom Kunden zu beschaffen (z.B. Holzblenden an Küche angepasst)
3	Fuß komplett
4	Seitenwand Einbau

STYLE



1	Herdrahmen CLASSIC
2	Herdstange vorne (Standardausführung)
3	Herdstange STYLE umlaufend (gegen Aufpreis)
4	Seitenwand mit integriertem Brandschutz

7. Vorbereiten des Installationsortes



Wenden Sie sich unbedingt **vor** der Geräteaufstellung an den zuständigen Schornsteinfeger.
Bei der Aufstellung des Gerätes sind die am Aufstellort geltenden bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften und Bestimmungen zu beachten.



Wir empfehlen für den Anschluß bzw. für die Montage (bei Selbstinstallation die Kontrolle und Abnahme) ausschließlich den autorisierten Fachbetrieb.

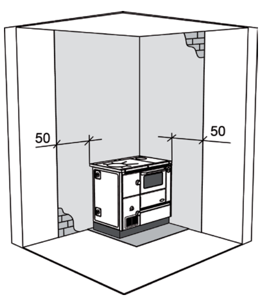
7.1 Bodentragfähigkeit

Überzeugen Sie sich vor dem Aufstellen, ob die Tragfähigkeit der Bodenunterkonstruktion dem Gewicht des Gerätes standhält.

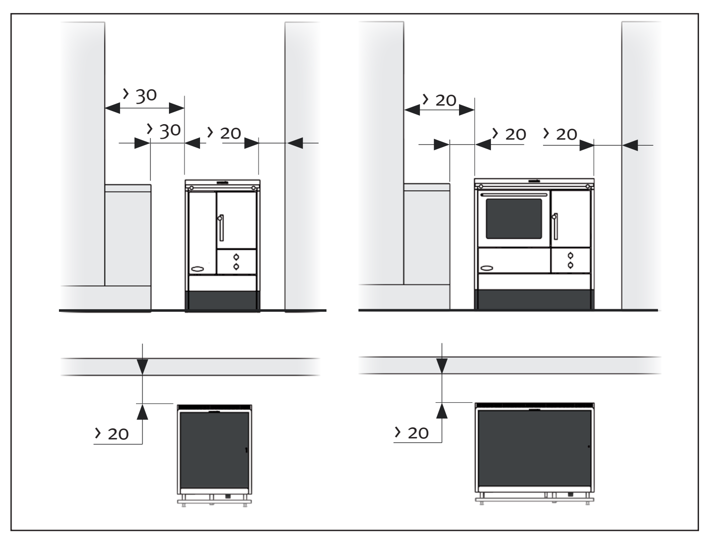
Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Gerätes.

8. Brandschutz

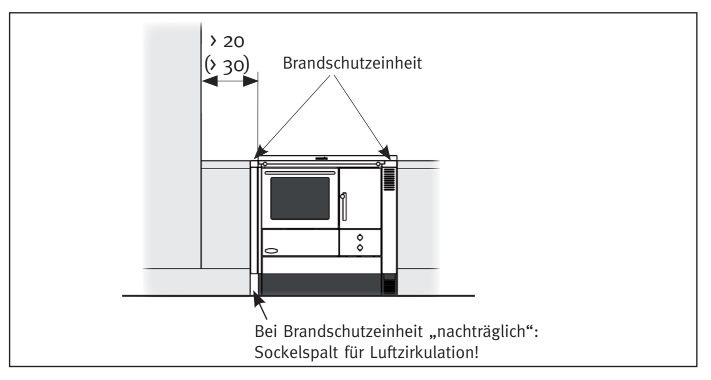
Rund um den Herd ist genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen lzverkleidung, Möbel, Vorhänge u. dgl.) einzuhalten. Die Wände im Bereich des Herdes sind in voller Höhe der Wände und in einer Breite von mind. 50 cm nach beiden Seiten bzw. nach vorne über die Feuerstätte hinaus brandbeständig auszuführen.



Der Sicherheitsabstand bei zu schützenden Gegenständen (z.B. brennbare Wände, Wände mit brennbaren Bestandteilen, Küchenhochschränke und tragende Wände aus Stahlbeton) ist mindestens 20 cm. Beim MONO-Gerät (ohne Backrohr) ist auf der Rauchrohranschlussseite ein Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm einzuhalten.



Bei Anbau an brennbare Materialien bzw. Einbau in eine Küchenzeile oder Anbau an einen E-Herd oder ein anderes Gerät ist eine Brandschutzeinheit (nachträglich oder fix montiert) vorzusehen. Maximale Höhe der angebauten Einrichtungsgegenstände entspricht hierbei der Herdhöhe. Einrichtungsgegenstände über Herdhöhe müssen mind. 20 cm (Monogeräte auf Rauchrohranschlussseite mind. 30 cm) entfernt sein.



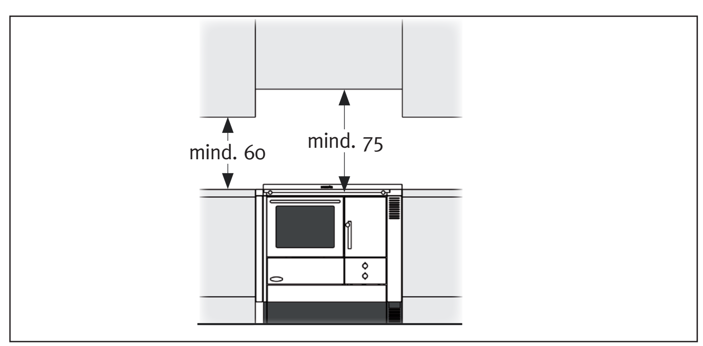
Bei nicht bündigen Anschluss des Herdrahmenrückteils zur Aufstellwand ist in Absprache mit dem zuständigen Kaminkehrmeister das freiliegende Stück des Rauchrohres brandsicher (z.B. mit Isoliermaterial) auszuführen.

Ansonsten ist vom freiliegenden Rauchrohr zu brennbaren Materialien ein Sicherheitsabstand von 20 cm einzuhalten!

HINWEIS: Bei der Herdausführung „Style“ sind die Brandschutzeinheiten bereits integriert.

8.1 Überbauten

Überbauten (zB. Hängekästen, Dunstabzüge, ..) müssen einen Mindestabstand von 75 cm aufweisen. Auf eine ausreichende Hinterlüftung der Überbauten ist zu sorgen, um Stauwärme zu vermeiden.



8.2 Funkenschutzvorlage

Bei einem brennbaren Boden (Holz-, Kunststoff , Teppichboden,...) ist eine Funkenschutzplatte aus Stahl, Sicherheitsglas, Fliesen oder einem anderen nicht brennbaren Material zu verwenden. Für diese Unterlage müssen laut Feuerungsverordung (FeuVO) folgende Mindestmaße von der Feuerraumöffnung an eingehalten werden: nach vorne 50 cm, links und rechts jeweils 30 cm.

8.3 Abgasleitung

Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten: Wandabstand 20 cm, Deckenabstand 40 cm.

9. Verstellmöglichkeiten

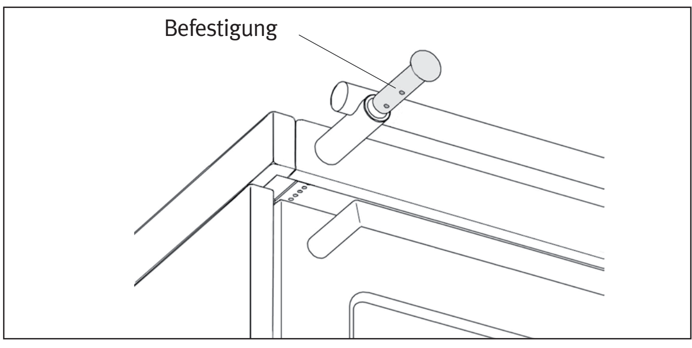
9.1 Gerätehöhe

Mit den 4 Nivellierfüßchen (verstellbar mit dem mitgelieferten Universalschlüssel) ist ein Ausgleichen an Unebenheiten des Fußbodens sowie eine Anpassung an andere Geräte oder Küchenanbauten möglich.

9.2 Herdrahmen (nur CLASSIC)

Bei Ausführung CLASSIC ist der Herdrahmen verstellbar auf dem Gerät montiert. Bei Ein- oder Anbau des Gerätes an/in eine Küchenzeile sowohl den Herdrahmen bündig mit der Arbeitsplatte, als auch die Vorderfront bündig mit der Küchenfront abschließen lassen können. Der Überstand beträgt maximal 3 cm.

- Betätigungsgriffe für Rostrüttelung und Anheizklappe herausziehen. (siehe Bedieungsanleitung)

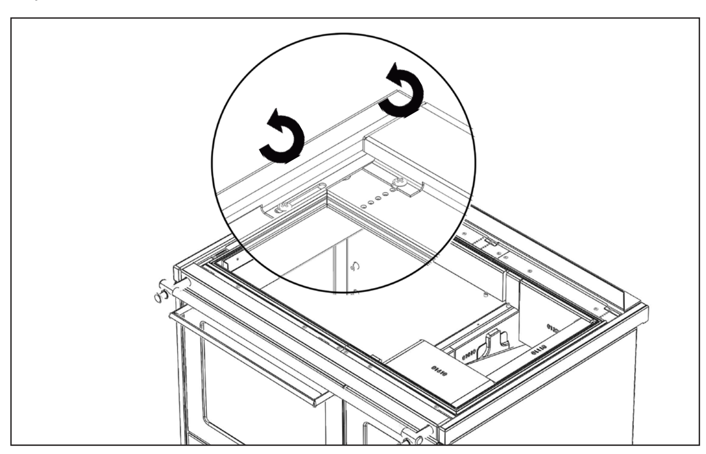


- Die Innensechskantschrauben der Betätigungsgriffe (Unterseite) leicht lösen und anschließend auf den gewünschten Herdrahmenüberstand herausdrehen.

Beispiel:

Herdrahmenüberstand = 2 cm ⇨ die Betätigungsgriffe um 2 cm herausdrehen.

- Eventuell muss bei den Betätigungsgriffen der Gewindestift auf die zweite Befestigung gewechselt werden.
- Die Innensechskantschrauben der Betätigungsgriffe festziehen. Hierbei besonders auf das vollständige schließen der Anheizklappe bei eingeschobenen Betätigungsgriff achten!

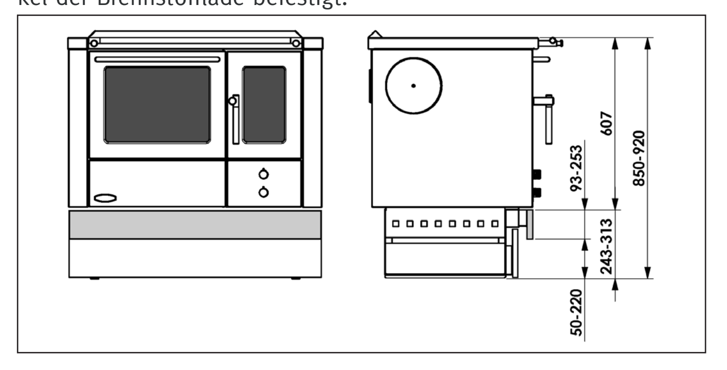


- Kochplatte(n) abnehmen und die **Herdrahmenbefestigungsschrauben (7 Stück)** lockern.
- Herdrahmen richtig positionieren, **Herdrahmenbefestigungsschrauben (7 Stück)** wieder festziehen.
- Kochplatte(n) auflegen.

10. Einbauvariante

10.1 Brennstoffladenblende

Die Brennstoffladenblende (Holz) wird am oberen Befestigungswinkel der Brennstofflade befestigt.



Brennstoffladenblendenhöhe von mindestens 9,3 cm (abhängig von der der gewünschten Sockelhöhe).

Beispiel:

	Gerätehöhe		85 cm
-	Korpushöhe		60,7 cm
-	Küchensockelhöhe	z.B.:	15 cm
=	Brennstoffladenblendenhöhe		9,3 cm

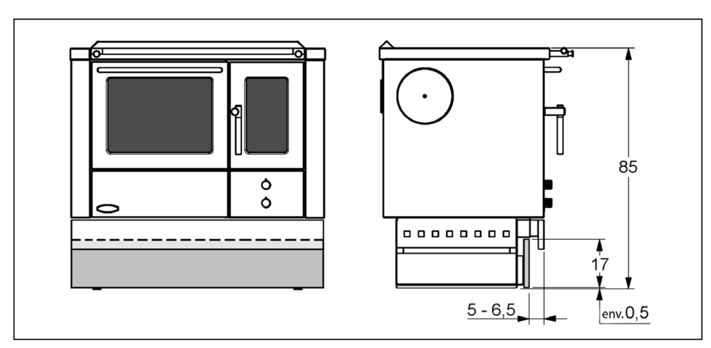
Die **Brennstoffladenblendenbreite** wird durch das Spaltmaß der Küchenfront bestimmt.

Beispiel:

	Gerätebreite		90 cm
-	Küchenspaltmaß (2x)	z.B.:	0,6 cm
=	Brennstoffladenblendenbreite		89,4 cm

10.2 Sockelblende

Die Sockelblende (Holz) wird an **2 Blechlaschen** der Brennstofflade befestigt (je 2 Schrauben).



Sockelblendenhöhe von **17 – 24 cm** (abhängig von der tatsächlichen Gerätehöhe) wählbar.

Sockelblendenbreite = Gerätebreite – ca. 3 mm

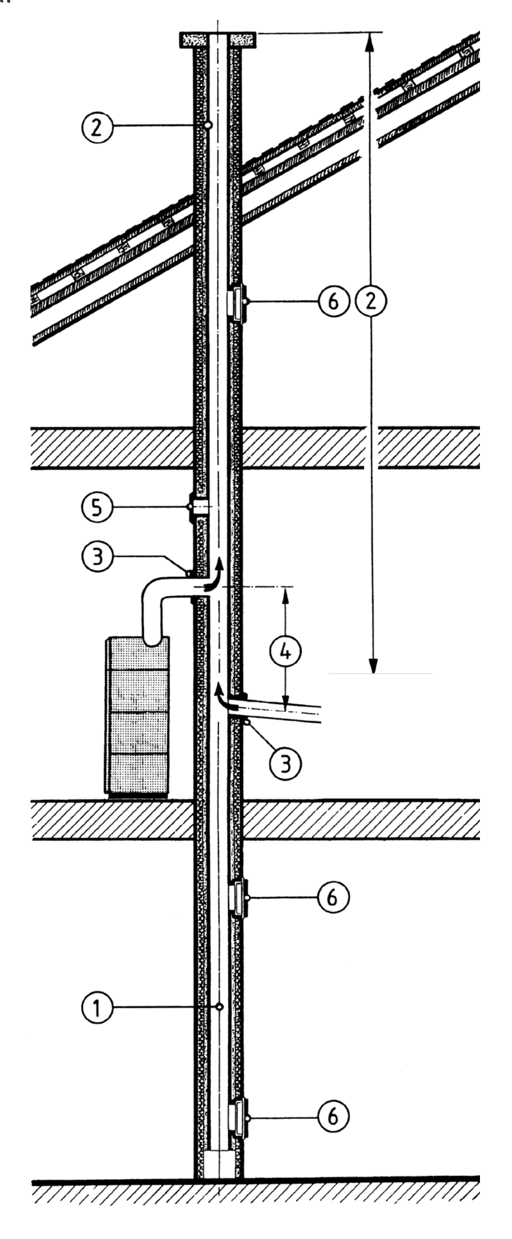
10.3 Sockelrücksprung

Zum Verstellen des Sockelrücksprunges die Befestigungsschrauben der Blechlaschen lockern, gewünschte Sockeltiefe (5 - 6,5 cm) einstellen und Schrauben wieder festschrauben.

11. Schornsteinanschluss

11.1 Schema Schornsteinanschluss

Ein störungsfreier und wirtschaftlicher Betrieb ist gewährleistet, wenn alle für eine gute Verbrennung notwendigen Faktoren gegeben sind:



① Richtige Beschaffenheit des Schornsteins: Durch gute Wärmeisolierung, glatte innere Oberfläche, Dichtheit.

② Richtige Dimensionierung des Schornsteins: Querschnitt und wirksame Höhe müssen für die vorgesehenen Brennstoffe und Belastungen berechnet sein.

③ Richtiger Anschluss des Abgasrohres: Dichtheit, keine Querschnittsverengung, zum Schornstein hin leicht ansteigend, nicht in den Schornstein hinein ragend.

④ Bei Mehrfachbelegung des Schornsteins: Mindestabstand von 60 cm einhalten.

⑤ Unbenützte Anschlussöffnungen sind mit Verschlussdeckeln abzudichten.

⑥ Kehr- und Reinigungsöffnungen, meist in Keller- oder Dachgeschossen angeordnet, sind stets geschlossen zu halten. Dichtungen von Zeit zu Zeit kontrollieren, bei Bedarf erneuern!

11.2 Der Schornstein

- Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten: Wandabstand 20 cm, Deckenabstand 40 cm.
- Ausführung und Zustand den am Aufstellort geltenden Vorschriften entsprechend.
- Vor dem Anschluss auf mögliche Fehler und Mängel untersuchen.
- Wirksame Schornsteinhöhe von 5 m (von Kochplatte bis zur Schornsteinmündung). Bei einer geringeren Höhe ist der Herd mit einem, wenigstens 1 m langem, senkrechtem Abgasrohr anzuschließen. Von einem Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4 m wirksamer Höhe ist abzuraten.
- Gleichbleibender, quadratischer oder runder Innenquerschnitt, gegen Abkühlung isoliert.
- Schornsteine aus Fertigteilen sind zu bevorzugen.
- Beurteilung der gesamten Abgasanlage nach DIN 4705 Teil 1 und 2, bei einer Mehrfachbelegung des Schornsteins nach Teil 3.

11.3 Verbindung Herd – Schornstein

Das Abgasrohr ist die Verbindung zwischen Herd und Schornstein. Bei seiner Verlegung sind ebenfalls einige Hinweise zu beachten:

- Eine Reinigung des Verbindungsstücks ist zu ermöglichen (Reinigungsöffnung, Herdseitig,...)
- Durchmesser des Abgasrohres darf zum Schornstein hin nicht reduziert werden.
- Das Rohr darf nicht in den Schornstein hineinragen.
- Senkrecht führende, nicht isolierte Abgasrohre dürfen nicht länger als 125 cm sein.
- Waagrechte Abgasrohrstrecken dürfen nicht länger als 100 cm sein.
- Das Abgasrohr darf zum Schornstein hin nicht abfallen, sondern muss leicht ansteigen.
- Die Verbindung zwischen Herd und Schornstein muss stabil und dicht sein. Besonders die Einbindung in das Mauerwerk des Schornsteins ist dauerhaft und dicht auszubilden

11.4 Notwendige Förderdruck („Kaminzug“)

Der in Ihrem Kamin herrschende Unterdruck, gemessen in Pascal „Pa“ ist ein „Maß“ für die Leistungsfähigkeit Ihres Kamins. Der für Ihren Herd notwendige Förderdruck ist in der Tabelle „Technische Daten“ auf Seite 24 und im Typenschild des Herdes ersichtlich.

Bei neuen Kaminen können Sie sich auf die Angaben (Berechnungen) des Herstellers verlassen, bei älteren Kaminen hilft Ihnen Ihr Schornsteinfeger.

- Ein zu geringer Förderdruck würde zu einer unvollständigen Verbrennung führen und somit eine erhöhte Ruß- und Teerbildung im Herd und im Schornstein bewirken.
- Ein zu starker Förderdruck hingegen würde die Verbrennung beschleunigen, zu hohen Abgastemperaturen führen (Beschädigung des Gerätes) und den Brennstoffverbrauch enorm steigern.

11.5 Umstellung Kaminanschluss

Standardmäßig werden alle Geräte für **Anschluss hinten** geliefert. Ein **Anschluss oben** ist nachträglich nur bei Stahlherdplatten möglich – da die Herdplatten serienmäßig ohne diese Anschlussmöglichkeit geliefert werden, benötigen Sie eine neue Herdplatte mit RA Anschluss oben (eine Rücknahme der „alten“ Herdplatte ist leider nicht möglich)

12. Verbrennungsluft

HINWEIS: Unterdrücke im Aufstellraum (z.B. durch Lüftungsanlagen, Dunstabzugshauben, etc) können die Funktion der Feuerstätte und deren Sicherheitstechnik beeinflussen und sind nicht zulässig. Bitte sprechen sie mit dem zuständigen Bezirksschornsteinfegermeister und beachten sie die FeuVo und die DIN 18896 (Techn. Regeln für die Installation und den Betrieb für Feuerstätten für feste Brennstoffe)

12.1 Verbrennungsluftzufuhr über Aufstellungsraum

Das Gerät arbeitet grundsätzlich **raumluftabhängig**, d.h. die für die Verbrennung notwendige Luft wird dem Aufstellraum entzogen – periodisches Lüften, gerade bei sehr dichten Haussystemen, ist zwingend vorgeschrieben.

Im Aufstellungsraum ist daher für einen ausreichenden Luftwechsel zu sorgen. Wir empfehlen, bei Räumen von mehr als 50 m3 Rauminhalt, die Luftmenge innerhalb einer Stunde um das 1,5 fache auszutauschen. Bei kleineren Rauminhalt ist die Luftwechselrate zu erhöhen.

Der Betrieb von raumluftabhängigen Feuerstätten in Kombination mit Lüftung, etc. ist nur unter besonderen Auflagen erlaubt. Fragen sie hierzu den Hersteller ihrer Lüftungsanlage.

HINWEIS: Sollten im gleichen Raum noch weitere Heizgeräte vorhanden sein, müssen die Lüftungsöffnungen für die Zufuhr der Verbrennungsluft das für den korrekten Betrieb aller Geräte notwendige Volumen gewährleisten!

Die Verbrennungsluft wird bei dieser Anschlussvariante vorgewärmt, was sich günstig auf eine saubere Verbrennung auswirkt.

Peridoschise Lüften ist aber unbedingt erforderlich.

12.2 Verbrennungsluftzufuhr von außen (Zubehör)

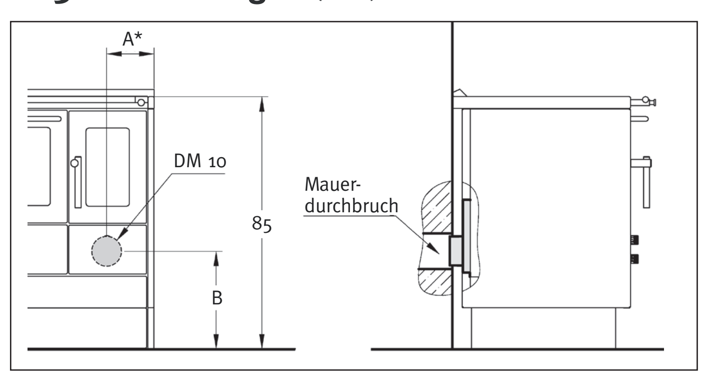
HINWEIS:

- ***Die Zustimmung des Bezirksschornsteinfegermeisters ist bei Schornstein-Anschlüssen in Verbindung mit Wohnungslüftungsanlagen Voraussetzung!***
- ***In die Luftzuleitung dürfen keine Absperrvorrichtungen (Klappen, Schieber,...) eingebaut werden. Um in der Nicht-Heiz-Periode eine permanente Durchströmung des Gerätes zu verhindern, ist der Luftschieber am Gerät zu schließen.***
- ***Die Luftansaugstelle im Freien ist mit einem Schutzgitter vor Verstopfungen zu sichern. Wir empfehlen eine Maschenweite von 10 mm.***
- ***Die Luftzuleitung zum Verbrennungsluftstutzen erfolgt am besten mit einem nichtbrennbaren, flexiblen Alu-Schlauch! Maximale Länge 4 m, maximal 3 Umlenkungen.***
- ***Die Luftzuleitung muss wegen eventueller Kondensatbildung isoliert sein und gegen Wind geschützt werden!!***
- ***Der Luftkanal muss einen Durchmesser von mindestens 100 mm haben. Bei Verwendung von Rechteckrohren muss der entsprechende Querschnitt eingehalten werden!***
- ***Nach der Kehr - und Überprüfungsordnung sind Lüftungsanlagen jährlich auf den freien Querschnitt durch den Bezirksschornsteinfegermeister zu überprüfen. Hierzu sollten entsprechende Inspektionsöffnungen vorgesehen werden. Bitte wenden Sie sich hierzu an Ihren Bezirkschornsteinfegermeister.***
- ***Über die genauen Bestimmungen bzw. Auflagen beim gemeinsamen Betrieb von Feuerstätte, Wohnungslüftung und Dunstabzugshaube informiert sie gerne ihr zuständiger Bezirksschornsteinfegermeister oder ihr Lüftungsbauer!***

Zur Verbrennung wird Sauerstoff benötigt, welcher normalerweise dem Aufstellraum entnommen wird. Um die ausreichende Verbrennungsluftzufuhr auch bei dicht schließenden Fenstern und Niedrigenergiehäusern mit Belüftungsanlage oder bei Verwendung einer Dunstabzugshaube mit Abluftbetrieb zu gewährleisten, muss für eine gesonderte Frischluftzufuhr von außen vorgesehen werden.

Der Anschluss für die externe Verbrennungsluftzufuhr wird an der Rückseite des Gerätes im unteren Bereich der Feuerung montiert. Die Geräte der Herdserie Varioline sind als **raumluftabhängige** Geräte nach DIN EN 12815 geprüft und erfüllen auch mit der externen Verbrennungszufuhr **nicht** die Anforderungen an einen raumluftunabhängigen Betrieb.

12.3 Abmessungen (in cm)



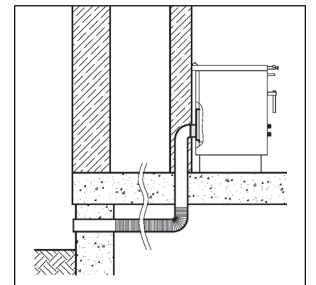
	LM 40/LC70+75A	LM 50/LC 75B+80	65 Style/90 Style
Seitenabstand A	13,5 *	16 *	23,5
Bodenabstand B	33	33 (19,5 bei -Z)	33 (19,5 bei -Z)

*... Aufmass bei Gerät mit Brandschutz oder Ausführung Salzburg beachten!
--> + 5 cm (7,5 cm bei Brandschutz geschlossen)
Z... Gerät mit Zentralheizeinsatz

12.4 Anschlussbeispiele

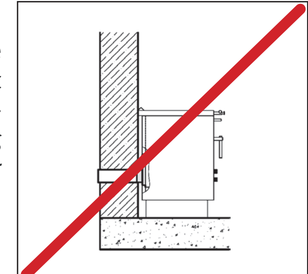
ZULUFTLEITUNG DURCH KELLERRAUM

Die Verbrennungsluft wird bei dieser Anschlussvariante vorgewärmt, was sich günstig auf eine saubere Verbrennung auswirkt. Die Leitungsführung ist im Kellerraum gut zu realisieren.



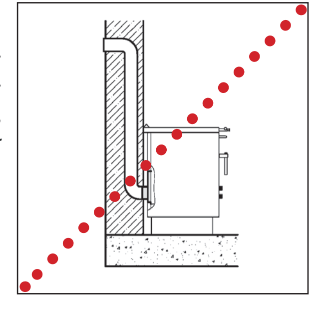
DIREKT VON AUSSEN

Bei einer Zuluftleitung direkt durch eine Aussenwand wird die Verbrennungsluft nur wenig vorgewärmt, was sich ungünstig auf eine saubere Verbrennung auswirkt. Außerdem besteht die Gefahr von Kondensatbildung!



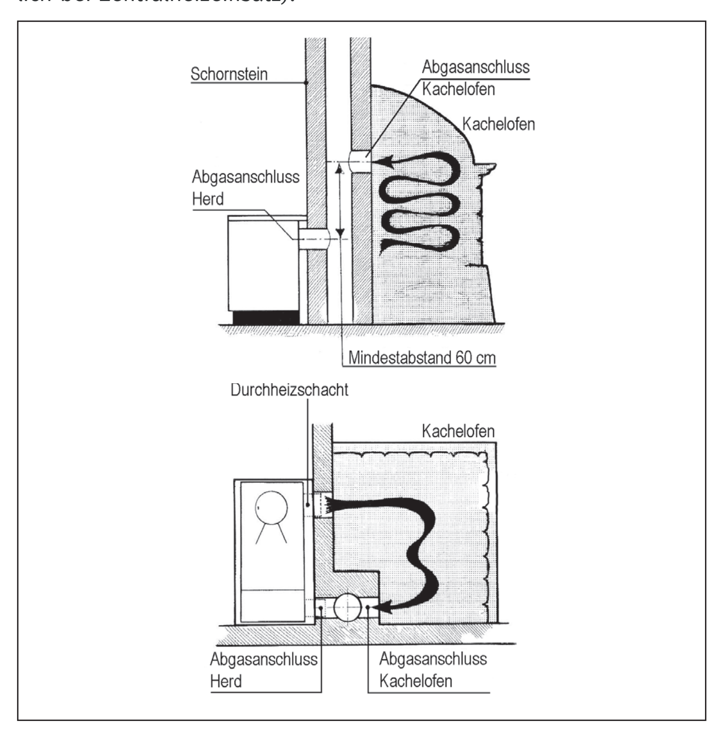
ZULUFTLEITUNG VON OBEN

Die Zuleitung der externen Verbrennungsluft von oben darf nur mit geprüften Schornsteinsystemen erfolgen, eine Schornsteinberechnung ist hier zwingend erforderlich!



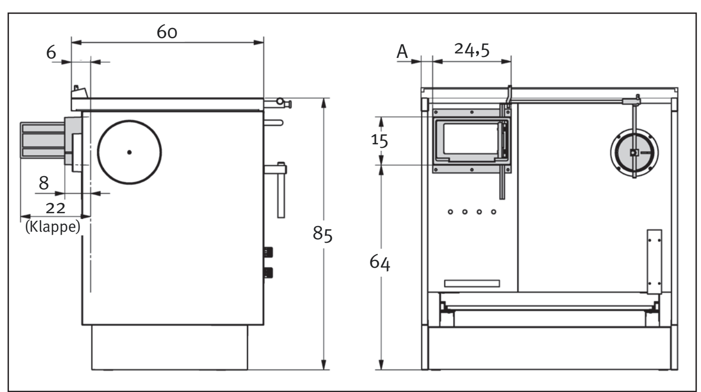
13. Durchheize (Sonderausstattung)

Auf Wunsch können Varioline-Geräte mit einem großen Feuerraum (F 2) mit einem Durchheizschacht ausgestattet werden (Nicht Möglich bei Zentralheizeinsatz).



Der Schacht befindet sich stets an der Rückseite des Brennraumes, der Abgasanschluss kann rückwärts oder seitlich erfolgen und ist mit dem Abgasanschluss des Kachelofens abzustimmen.

13.2 Abmessungen (in cm)



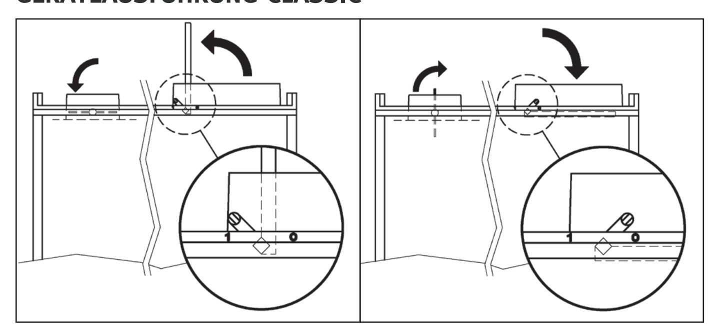
	LM 50/LC 75B/LC 80	65 Style/90 Style F2+N2
Seitenabstand A	3,6 *	11,1

* ... Aufmaß bei Gerät mit Brandschutz oder Ausführung Salzburg beachten! ⇨ + 5 cm bzw. + 7,5 cm (Brandschutz geschlossen)

13.1 Bedienung Durchheize

Das Öffnen und Schließen der Durchheizklappe erfolgt mit dem Durchheizwenderschlüssel vom Herd aus.

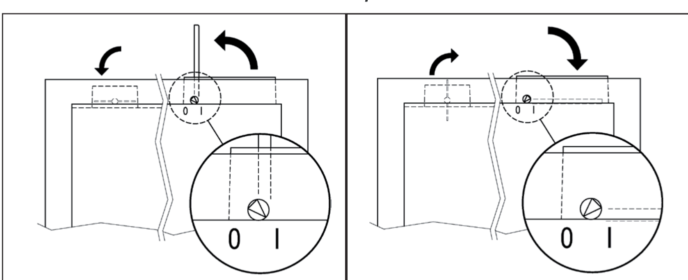
GERÄTEAUSFÜHRUNG CLASSIC



Durchheizbetrieb: Durchheizklappe öffnen (mit Durchheizschlüssel auf **1** stellen) Abgasklappe wird automatisch geschlossen!

Heiz- und Kochbetrieb: Durchheizklappe schließen (mit Durchheizschlüssel auf **0** stellen) Abgasklappe wird automatisch geöffnet.

GERÄTEAUSFÜHRUNG RUSTIKAL/SALZBURG



Durchheizbetrieb: Durchheizklappe öffnen (mit Durchheizschlüssel auf **1** stellen) Abgasklappe wird automatisch geschlossen!

Heiz- und Kochbetrieb: Durchheizklappe schließen (mit Durchheizschlüssel auf **0** stellen) Abgasklappe wird automatisch geöffnet.

14. Zentralheizeinsatz (Sonderausstattung)

Die Herdtypen LM 50, LC 75B und LC 80, also Geräte mit der Feuerraumgröße F2, können mit einem Zentralheizungseinsatz (-Z in der Typenbezeichnung) ausgestattet werden.

14.1 Heizungsanschluss

HINWEIS: Der Anschluß an die Heizungsanlage sowie die Inbetriebnahme dürfen ausschließlich von einem autorisierten Installationsbetrieb ausgeführt werden!

Der Heizeinsatz ist als Wärmeerzeuger für Warmwasserheizungsanlagen mit Vorlauftemperatur bis 95°C und einem zulässige Betriebsüberdruck von 3 bar geeignet und zugelassen.

Das Gerät ist anleitungsgemäß unter Einhaltung der geltenden nationalen und der europäischen Normen (DIN EN 12828) sowie den regionalen Vorschriften zu installieren.

Wir empfehlen für den Heizungsanschluss unseren Armaturenschrank **AME 30.4**, welcher als Zubehör verfügbar ist. In diesem nur 30 cm breiten Schrank befinden sich unter anderem eine Rücklaufanhebung sowie Sicherheitseinrichtungen wie Entlüftungsventil und Sicherheitsventil.

HINWEIS: Wird der als Zubehör erhältliche Armaturenschrank (AME 30.4) nicht verwendet, ist im untersten Bereich des Wasserumlaufs ein Entleerungshahn anzubringen!

WEITER ZU BEACHTEN

- Heizraumrichtlinien
- Landesbauverordnungen
- Örtliche Bauvorschriften
- Gewerbliche und feuerpolizeiliche Bestimmungen
- Umweltschutzbestimmungen
- Bestimmungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens

Nach Fertigstellung der Anschlussarbeiten ist eine Probeheizung vorzunehmen, bei der sämtliche Steuer und Sicherheitsgeräte eingestellt werden und ihre Funktionen überprüft werden.

Die Aufstellung, Installation, Einstellung und Erstinbetriebnahme mit Probeheizung ist von einem Fachmann unter Beachtung der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung vorzunehmen! Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der angeführten Punkte entstehen, erlischt der Garantieanspruch.

14.2 Thermische Ablaufsicherung

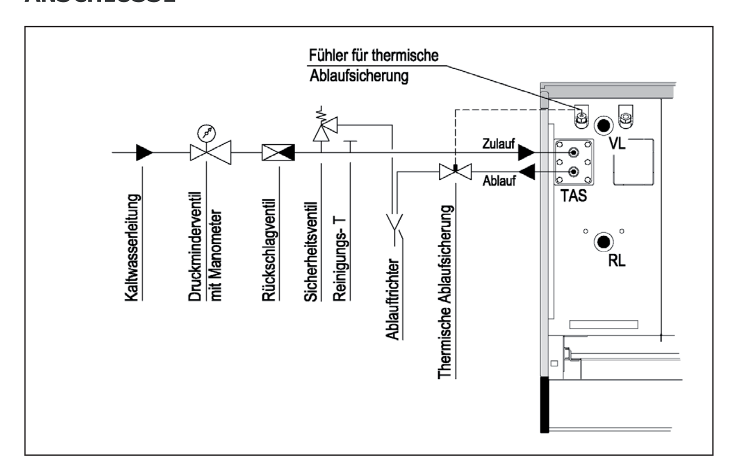
HINWEIS: Beim Anschluss der thermischen Ablaufsicherung sind die Bestimmungen der DIN EN 12828 zu beachten!

Der eingebaute Wärmetauscher dient zur Absicherung gegen Überhitzung des Kessels bei Pumpenstillstand und darf nicht zur Brauchwasserbereitung verwendet werden! Die Kaltwasserzuleitung zur TAS darf nicht absperrbar sein. Der Vordruck muss mindestens 2 bar und darf höchstens 10 bar betragen. Zur Funktionskontrolle der thermischen Ablaufsicherung muss der Abfluss sichtbar sein, daher Ablauftrichter verwenden!

Mindestens einmal im Jahr muss bei der thermischen Ablaufsicherung eine Funktionskontrolle durchgeführt werden. Dazu ist die rote Kappe gegen das Ventil zu drücken, dabei muss Wasser in den Ablauftrichter fließen. Sollte die thermische Ablaufsicherung tropfen, sind Dichtung und Ventilsitz zu reinigen. Der Verkalkungszustand der Sicherheitseinrichtungen ist ebenfalls wenigstens einmal im Jahr zu kontrollieren.

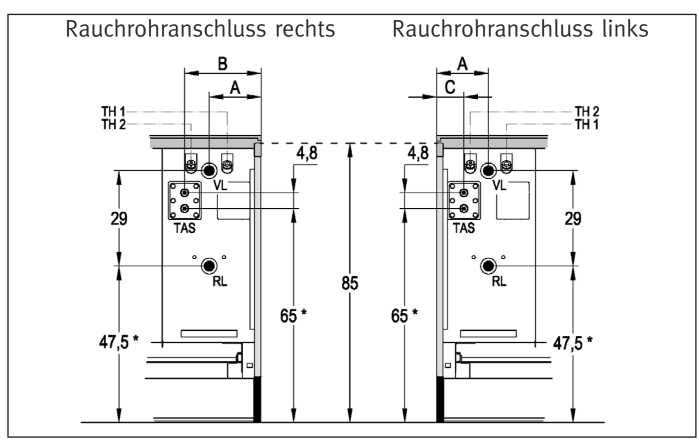
Maximale Tauchhülsenlänge 150 mm! (z.B.: Firma WATTS, Type STS 20)

ANSCHLÜSSE



VL	Heizungsvorlauf	1“ Innengew.
RL	Heizungsrücklauf	1“ Innengew.
TAS	Zu- /Ablauf Thermische Ablaufsicherung	1/2“ Außengew.
TH 1	Tauchhülse für Fühler (z.B. Fühler Pumpe)	
TH 2	Muffe für Tauchhülse TAS	1/2“ Innengew.

ANSICHT HINTEN



Brandschutz		Ohne	Nachträglich/ Salzburg	Fix / Style
Seitenabstand VL / RL	A	16	21	23,5
Seitenabstand TAS	B	23,5	28,5	31
Seitenabstand TAS	C	8,5	13,5	16

14.3 Sicherheitsventil

Als Sicherheitseinrichtung gegen Überdruck ist ein Sicherheitsventil eingebaut. Die Mündung der Ausblaseleitung muss frei einsehbar sein, daher Ablauftrichter verwenden!

HINWEIS: Die Mündung der Sicherheitsventilausblasleitung kann in den Ablauftrichter der thermischen Ablaufsicherung münden.

14.4 Rücklaufanhebung zum Schutz vor Korrosion

Zu niedere Betriebstemperaturen, das heißt zu tiefe Vor- und Rücklauftemperaturen, beeinträchtigen die Lebensdauer des Heizkessels erheblich.

Bei Unterschreitung des Wassertaupunktes entsteht an der Oberfläche des Heizkessels Kondenswasser mit mehr oder weniger aggressiven chemischen Bestandteilen die eine Korrosion beschleunigen.

Zur Unterschreitung des Taupunktes kommt es vorwiegend bei Niedertemperaturheizungen (Rücklauftemperatur bis unter 25 °C), bei Heizbetrieb ohne Mischer, bei extremem Schwachlastbetrieb in der Übergangszeit und bei ständigem Schwachlastbetrieb durch zu groß dimensionierten Heizkessel.

Die Rücklauftemperatur muss daher mindestens 55 °C am Rücklaufstutzen des Gerätes betragen.

Der Idealwert der Rücklauftemperatur am Kesseleintritt liegt bei 60 °C. Die Rücklaufanhebung (die Rücklaufanhebepumpe muss im Rücklauf montiert sein) soll möglichst nahe am Kessel montiert werden, damit die Mischtemperatur am Mischventil auch der Rücklauftemperatur am Kessel entspricht.

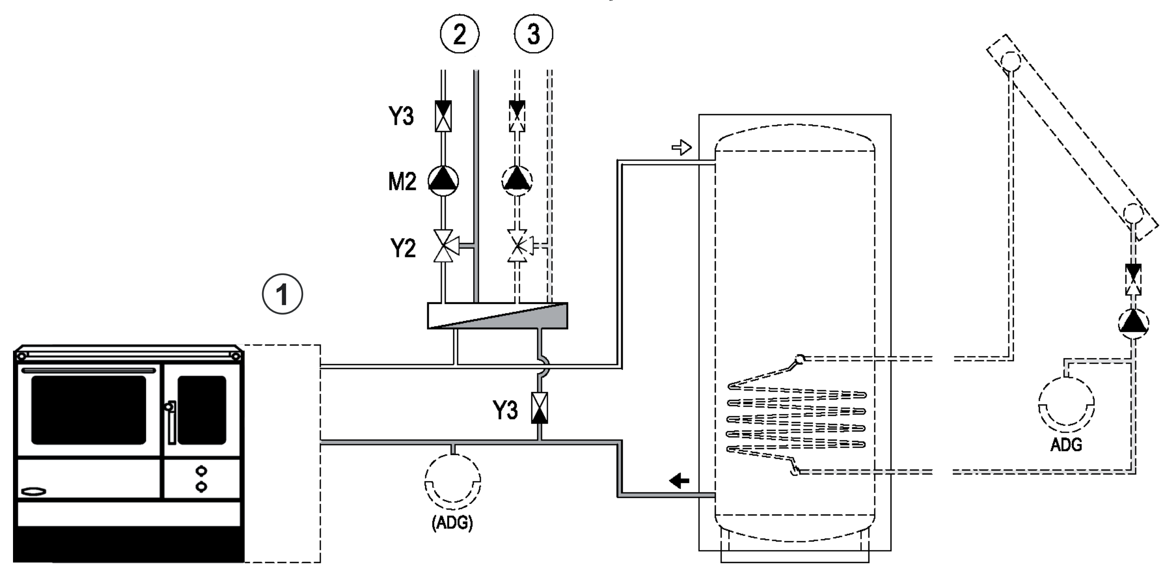
14.5 Ausdehnungsgefäß

Ist der Kesselheißwasserkreislauf nicht direkt mit einem Heizkreislauf mit eingebundenem Ausdehnungsgefäß verbunden oder von diesem Kreislauf absperrbar, so ist ein separates Ausdehnungsgefäß (Bauartzugelassen) einzubinden. Der Einbau sowie die Berechnung der Größe des Ausdehnungsgefäßes muss nach DIN EN 12828 und DIN EN 13831 erfolgen. Das Ausdehnungsgefäß muss in frostfreien Räumen eingebaut werden. Detaillierte Hinweise (z.B. maximale Betriebstemperatur,...) entnehmen sind den jeweiligen Herstellerangaben zu entnehmen.

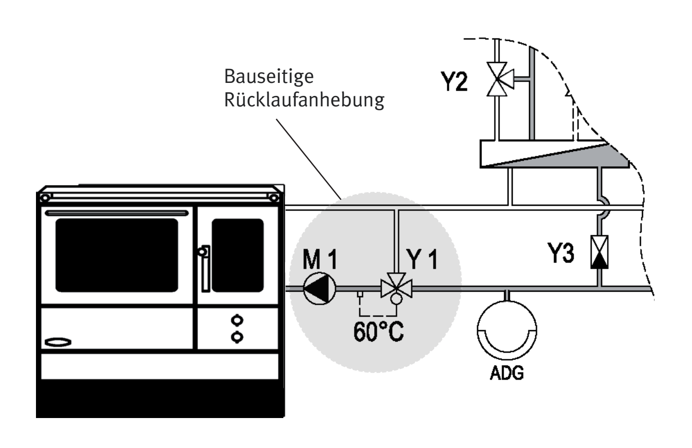
14.6 Anschlussbeispiel

Nachfolgend ist eine Heizungsanlage schematisch dargestellt. Absperrorgane, Entlüftungen und sicherheitstechnische Maßnahmen sind nicht eingezeichnet. Sie sind als einfache und unverbindliche Beispiele zu verstehen, ersetzen daher nicht eine genaue Planung mit Rücksichtnahme auf bauseitige Erfordernisse bzw. hydraulische und sicherheitstechnische Einrichtungen.

ANSCHLUSS MIT LOHBERGER ARMATURENEINHEIT AME .4



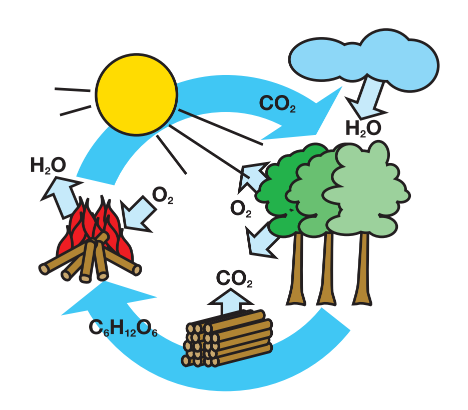
ANSCHLUSS OHNE LOHBERGER ARMATURENEINHEIT



LEGENDE:

1	Armatureneinheit AME Integrierte Rücklaufanhebung Manometer Thermometer Umwälzpumpe Sicherheitsarmaturen Ausdehnungsgefäß (12 Liter)
2	Heizkreislauf
3	Event. weiterer Heizkreis oder Boilerladekreis
Y1	3 - Wege Thermoventil
Y2	3 - Wege Mischer
Y3	Rückschlagventil
M1	Umwälzpumpe zum Laden des Pufferspeichers
M2	Heizkreispumpe
ADG	Ausdehnungsgefäß
(ADG)	Ausdehnungsgefäß je nach Anlagengröße

15. Unser Beitrag zum Klimaschutz



Bei der Verbrennung gibt Holz nur so viel CO2 ab, wie es zuvor als Baum gespeichert hat. Dabei ist es gleichgültig, ob das Holz verbrennt oder im Wald verrottet.

Das Heizen mit Holz entspricht deshalb dem „natürlichen Biokreislauf".

16. Grundlagen der Verbrennung

16.1 Voraussetzungen für eine Verbrennung

Vorhanden sein muss:

- Brennbares Material in ausreichender Menge
- Oxidationsmittel, meist Sauerstoff
- Wärme, um die Zündtemperatur zu erreichen, oder die Mindestverbrennungstemperatur zu halten
- Das richtige Mengenverhältnis des brennbaren Stoffes mit der Umgebungsluft oder dem reaktiven Gas

16.2 Der Verbrennungsvorgang

Den Verbrennungsvorgang kann man in drei Phasen gliedern:

1. **Trocknungsphase**
   In dieser Phase wird das im Holz enthaltene Wasser verdampf. Dies geschieht bei Temperaturen von ca. 100 °C. In der Anheizphase muss dem Holz wärme zugeführt werden (wird durch kleine Holzscheite erreicht). Durch die Trocknung schrumpfen die Holzstücke bis Risse entstehen, welche die Trocknung beschleunigen.

2. **Entgasungsphase**
   Nach der Trocknung setzt bei Temperaturen über 100 °C bis etwa 300 °C die Holzentgasung ein. Aus der Holzsubstanz werden energiereiche, brennbare Gase mit unterschiedlicher chemischer Zusammensetzung (Kohlenwasserstoffe) ausgetrieben. Der Abbrand dieser Flüchtigen Bestandteile, die etwa 80 % der Holzsubstanz ausmachen, ist an den langen, gelben Flammen, die aus dem Holz schalgen, erkennbar. Die eigentliche Verbrennung beginnt mit der Entzündung der entstandenen Gase bei ca. 225 °C (Zündtemperatur) und der Freisetzung von Wärme. Dazu muss auch eine ausreichende Menge Sauerstoff zugeführt werden. Bei ca. 300 °C ist der Höhepunkt der Verbrennung erreicht. Hier werden die größten Wärmemengen freigesetz und dabei Flammentemperaturen bis zu 1100 °C erreicht.

3. **Ausbrandphase**
   Nach dem Abbrand der flüchtigen Bestandteile verbrennt die Holzkohle. Diese wird bei Temperaturen um 500 bis 800 °C vergast und ohne Rußbildung verbrannt. Dieser Vorgang ist an den kurzen, durchscheinenden Flämmchen zu erkennen. In einem Stück Holz können gleichzeitig von innen nach aussen alle drei Phasen ablaufen.

16.3 Saubere Verbrennung

Erste Voraussetzung für einen möglichst geringen Schadstoffauswurf ist die Verwendung von trockenem Holz.

Die Anheizphase, bei der in besonderem Maße Zersetzungsprodukte auftreten, muß durch die Verwendung von kleinstückigem Anfeuerholz möglichst schnell durchlaufen werden, um in den Hochtemperaturbereich zu kommen.

Besonders schädlich wirkt sich eine drosselung der Luftzufuhr während der Entgasungsphase aus, denn die Holzentgasung geht auch ohne Sauerstoffzufuhr und ohne Flammenbildung weiter (Schwelbrand). Auf diese Weise können große Teile der Holzsubstanz ohne Wärmegewinn, und damit nutzlos, augetrieben werden und unverbrannt in die Umwelt entweichen, bzw. sich als Teer und Ruß auf den Feuerraumwänden und auf den Rauchgaswegen absetzen.

Auch in der Ausbrandphase darf die Luftzufuhr nicht völlig gedrosselt werden, es besteht auch hier die Gefahr der Kohlenmonoxidbildung.

Beim Fortheizen soll nicht zu viel Holz aufgelegt werden. Die Holzmenge muß stets dem Wärmebedarf angepaßt sein.

HINWEIS: Besser häufig kleinere Mengen Holz aufgeben als selten große Mengen.

16.4 JETIFIRE-Flammbündelplatte

Mit der JET**FIRE**-Flammbündelplatte als Brennkammerabdeckung wird, in Verbindung mit der vorgewärmten Sekundärluftzufuhr durch die Heiztür, eine höhere Verbrennungstemperatur und dadurch ein schadstoffärmerer und effektiverer Abbrand erzielt.

FUNKTIONSWEISE

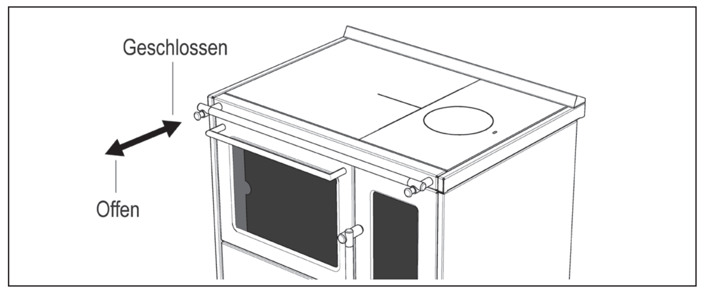
Die Heizgase werden in der Brennkammer mit der zuströmenden, heißen Sekundärluft kräftig vermischt.

Die konzentrierte Flammenführung bzw. Flammenbündelung führt zu hohen Temperaturen in der Brennkammer („Heiße Brennkammer" und in Folge zu stark reduzierten Emissionswerten – CO Ausstoß um 90 % verringert!) zu verkürzter Anheizphase mit längeren Nachlegeintervallen und zu einer effektiveren Brennstoffnutzung (84 % Brennstoffausbeute bedeutet reduzierte Heizkosten).

17. Bedienung des Herdes

17.1 Anheizklappe

Zum leichteren Anheizen sind alle LOHBERGER Herde mit einer Anheizklappe ausgerüstet. Durch das Öffnen wird ein direkter Weg vom Feuerraum in den Kamin freigegeben. Die Rauchgase müssen somit nicht den "langen" Weg um das Backrohr nehmen, sondern gelangen – noch heiß – in den Kamin wodurch sehr rasch ein Kaminzug aufgebaut wird. Wenn der Kamin genügend Zug aufgebaut hat und die Anheizphase beendet ist, muss die Anheizklappe wieder geschlossen werden.



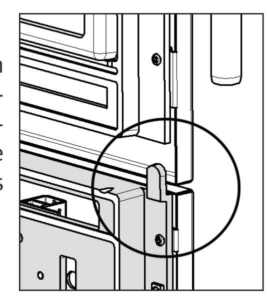
Diese ist auf der dem Feuerraum gegenüberliegenden Seite in die Herdstange integriert. Herausgezogen ist geöffnet; eingeschoben ist geschlossen.

HINWEIS: Die Anheizklappe darf nur in der Anheizphase geöffnet bleiben. Eine während des Heizbetriebes offen stehende Anheizklappe führt zur Überhitzung des Herdes und damit zu Schäden an Herdteilen. Außerdem hat eine offen stehende Anheizklappe erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

17.2 Rostrüttelung

Die hängend gelagerte und dadurch besonders leichtgängige Rostrüttelung dient der Entaschung des Rostes. Der Rüttler ist in die Herdstange auf der Brennkammerseite integriert. Das Entaschen geschieht am zweckmäßigsten vor jeder Brennstoffaufgabe. Die Aschenlade ist regelmäßig zu entleeren, 1-2 Mal wöchentlich ist der Rost gründlich zu säubern.

17.3 Aschentürsicherung



An der Aschentürinnenseite befindet sich eine Lasche, die bewirkt, dass die Aschentür nur in Verbindung mit der Heiztür geöffnet werden kann. Dadurch wird eine versehentliche Überhitzung des Herdes verhindert.

17.4 Luftregelung

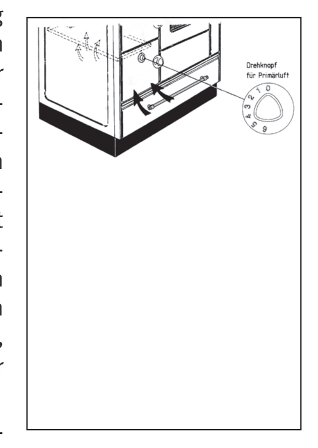
Damit Sie an Ihrem Herd lange Freude haben, gehört bei allen Geräten ein automatischer Temperaturbegrenzer zur Standardausstattung. Auf diese Weise kann die Verbrennungsluftmenge „begrenzt“ werden. Dies hat aber nur einen beschränkten Einfluss auf die Leistung. Ein Zuviel an aufgelegtem Brennmaterial kann dadurch jedenfalls nicht ausgeglichen werden. Eine bestimmte Menge Holz benötigt zur optimalen Verbrennung eine bestimmte Menge Sauerstoff. Wird dem Holz eine geringere Menge an Luft zugeführt, als zur sauberen und effizienten Verbrennung notwendig ist, wird zwar im Gerät weniger Energie erzeugt (das Gerät weitestgehend vor Überhitzung bewahrt) – das ungenutzte „Holzgas“ aber entweicht durch den Kamin; die Folge: ein niedriger Wirkungsgrad und eine hohe Umweltbelastung. Abhilfe: den Herd nur bis zur empfohlenen Brennstofffüllhöhe beschicken.

Die Luft, die von unten durch den Rost in den Feuerraum gelangt, ist für die Leistung verantwortlich, da sie die Grundhitze erzeugt, die zur "Holzvergasung" führt.

Faustregel: viel Luft von unten bedeutet viel brennbares Holzgas (regelbar mit Hilfe des unteren der beiden Drehknöpfe an der Vorderfront). Dieses Holzgas wird mittels vorgeheizter Sekundärluft (JETIFIRE Verbrennungstechnik) sauber und effizient bei ca. 950 °C verbrannt. Die Sekundärluft (oberer der beiden Drehknöpfe) strömt dabei durch Öffnungen in der Feuerraumrückwand, sowie von unten und oben an der Brennraumtür (bzw. am Sichtfenster) entlang, über das Brenngut in die Brennkammer.

Die genaue Abmischung des Holzgases mit heißer Sekundärluft sorgt für eine optimale Verbrennung – und damit verbunden, für die ausgezeichnete Brennstoffnutzung. Die Natur dankt es uns!

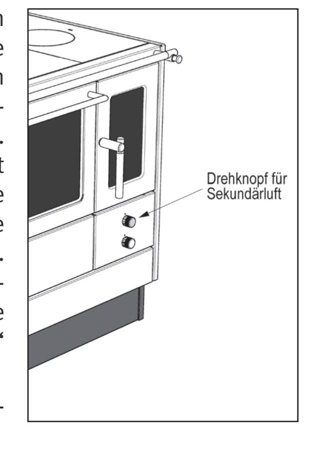
17.5 Primärluftregelung



Die Zufuhr der für die Verbrennung notwendigen Primärluft wird mit dem unteren Drehknopf an der Aschentür geregelt. Damit wird die Abbrandgeschwindigkeit und in Folge die Heizleistung des Herdes bestimmt. In Stellung „0“ ist der Regler geschlossen, es wird keine Verbrennungsluft zugeführt. In Stellung „1“ erfolgt minimale Luftzufuhr, diese ist für den Dauerbrandbetrieb zu wählen. Den Drehknopf auf Stellung „3“ gedreht, bedeutet maximale Luftzufuhr, vor allem in der Anheizphase notwendig.

⇨ Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 17

17.6 Sekundärluftregelung



Mit der Zufuhr von Sekundärluft (von oben über den Brennstoff strömende Verbrennungsluft) wird ein auf den verwendeten Brennstoff abgestimmter, schadstoffarmer Abbrand erzielt. Eingestellt wird die Sekundärluft mit dem oberen der beiden Drehknöpfe an der Aschentür. Am Knopf sind die Markierungen „0“ – „6“ ersichtlich. Wird der Hebel in Richtung „0“ bewegt, verringert sich die zuströmende Sekundärluftmenge, in Richtung „6“ vergrößert sie sich.

⇨ Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 17

18. Geeignete Brennstoffe

Das Gerät ist für die Verfeuerung von **Scheitholz** geeignet.

Rindenabfälle, Sägemehl, Feinhackschnitzel. Reisig, Holzwolle, Holzspäne und Papier dürfen nur in kleinen Mengen zum Anzünden im Scheitholzbetrieb verwendet werden.

Beim Abbrand solcher Brennstoffe entsteht hoher Schadstoffauswurf, großer Aschenanfall, der Heizwert hingegen ist gering.

18.1 Holz

Scheitholz soll einen Wassergehalt von ca. 20 % des Darrgewichtes, eine Länge von 1/3 m haben und klein gespalten sein. So brennen die Scheite rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Im Freien sollte Fichte, Tanne oder Erle gut 2 Jahre, Hartholz sogar 3 Jahre (überdacht!) gelagert werden.

Die Bedeutung des Wassergehaltes bei Holz auf den **Heizwert** zeigt folgende Tabelle:

Holzlagerung	Wassergehalt %	Heizwert kWh/kg
Waldfrisch geschlagen	50	~2,3
Über den Winter gelagert	40	~2,7
Über den Sommer gelagert	18-25	~3,4
Lufttrocken	15-20	~4,2

18.2 Holzbriketts

Der Wassergehalt von Holzbriketts ist sehr gering, die Verbrennung erfolgt sehr rasant. Heizwert von Holzbriketts liegt bei rund 4,4 kWh/ kg.

19. Unzulässige Brennstoffe

Oberflächenbehandeltes Holz (furniert, lackiert, imprägniert, usw.), feuchtes Holz, Spanplattenholz, brennbare Flüssigkeiten, Abfälle jeder Art (Verpackungsmüll), Kunststoffe, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, usw. Das Verbrennen derartiger Stoffe belastet die Umwelt stark und ist vom Gesetzgeber verboten. Darüber hinaus können Schäden am Gerät und Schornstein entstehen.

Auch der Abbrand von Kohlebrennstoffen ist unzulässig. Das Gerät ist mit diesen Brennstoffen nicht geprüft, Geräteschäden können daher nicht ausgeschlossen werden und sind von der Garantie nicht gedeckt.

HINWEIS: Schäden durch verbrennen unzulässiger Brennstoffe sind von der Garantie ausgeschlossen!

20. Erste Inbetriebnahme

HINWEIS: Vor der Erstinbetriebnahme sind sämtliche Anschlüsse (Rauchrohranschluss, Verbrennungsluftanschluss, ... etc.) am Gerät zu überprüfen.

Achten Sie darauf, dass sich im Brennraum bzw. Backrohr keine Gegenstände befinden.

Nach Fertigstellung der Aufstellungs- und Anschlussarbeiten und vor der ersten Inbetriebnahme sind noch ein paar Maßnahmen zu treffen:

- Gerätetüren öffnen und Gerätezubehör / Transportsicherungen herausnehmen.
- Stahlkochplatte: rundum zum Herdrahmen auf einen 2 mm Spalt achten, da sonst beim Heizen eine Verfärbung am Edelstahl Herdrahmen auftritt!
- Der aufgetragene Korrosionsschutz ist von der Stahlkochplatte abzuwischen
- Bei Geräten mit Zentralheizeinsatz ist vor jeder Inbetriebnahme auf die Funktionsbereitschaft der Heizungsanlage (Wasserstand, Wasserdruck, Temperatur, Armaturen, Sicherheitseinrichtungen, ...) zu achten!

Nachdem Sie sich mit der Bedienung des Herdes vertraut gemacht haben, kann die erste Inbetriebnahme erfolgen.

20.1 Hinweis Geruchsbildung

Verschiedene Gerätebauteile sind zum Schutz vor Korrosion eingeölt oder lackiert. Sichtbaren Korrosionsschutz (z.B. eingeölte Stahlkochplatte, ...) vor der ersten Inbetriebnahme abwischen.

Öffnen Sie während den ersten Befeuerungen das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen unangenehmen aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickeln kann. Sorgen Sie dafür, das der Herd ausreichend heiß wird um weitere Geruchsbildungen zu vermeiden.

20.2 Hinweis Geräusche

Durch wechselndes aufheizen und wieder abkühlen des Gerätes können Klickgeräusche entstehen. Diese werden durch die enormen Temperaturunterschiede im Material hervorgerufen und sind kein Hinweis auf einen Gerätedefekt.

21. Heizbetrieb

21.1 Anheizen

- Anheizklappe öffnen, Regler für Primärluft (unten) auf Stufe 3 stellen und Regler für Sekundärluft auf Stufe 6 stellen.
- Heiztür öffnen
- 2-3 kleine Holzsprossen oder Holzwolle auf den Rost legen
- Etwas Holzwolle darauf legen und 2 Holzscheiter darüber schichten, anzünden und anschließend ein mittleres Holzscheit obenauf legen.
- Heiztür schließen und Aschentür einen Spalt öffnen und Holz lebhaft anbrennen lassen.



Aschentür und Anheizklappe nach der Anheizphase (ca. 15 Minuten) schließen.

21.2 Brennstoff nachlegen

- Nach der Anheizphase weiteren Brennstoff nach Tabelle (siehe Lufteinstellungen) auflegen.
- Primärluftregler auf Stufe 1 stellen.
- Sekundärluftregler je nach erforderlicher Leistung einstellen.

Beim Nachlegen von Brennstoff empfehlen wir:

- Kurze Abstände (alle 30-50 Minuten)
- 2-3 kleine Holzscheite (entspricht 1-2 kg)

21.3 Lufteinstellungen

In nachstehender Tabelle sind die empfohlenen Lufteinstellungen (nach erreichter Betriebstemperatur) und Füllmengen angegeben. Die angegebenen Lufteinstellungen sind Richtwerte. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung ist durch Probieren zu ermitteln.

Brennstoff	Primärluft	Sekundärluft	Füllmenge (Typenabhängig)
Buchenholz Nennwärmeleistung	0,5 - 1,5	6	2,4 - 2,8 kg/h
Buchenholz Schwachlast	0	6	0,7 - 1,4 kg/h

21.4 Heizen

Befindet sich nur noch Glut auf dem Rost, so ist neuer Brennstoff gleichmäßig auf dem gesamten Rost verteilt aufzulegen. Dazu wird das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eingeebnet und anschließend kann neuer Brennstoff aufgelegt werden.

21.5 Brennstofffüllhöhe

Bitte beachten Sie, dass Sie Ihren Herd nur bis unter die Sekundärluftöffnungen in der Feuerraumrückwand, bzw. nicht über die Luftöffnungen des Stehrostes hinter der Feuerraumtür befüllen, da ansonsten der Luftstrom in der Brennkammer unterbrochen wird. Bei Herden mit Sichtfenstern kommt es in diesem Fall zu einem Verrußen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie!), bei allen Geräten jedenfalls zu einer unvollständigen und damit nicht effizienten Verbrennung; geringerer Wirkungsgrad.

21.6 Kochen

Am besten kocht man auf heißer, nicht glühender Herdplatte. Überheizung bedeutet Verschwendung von Brennstoff. Die Höchste Herdplattentemperatur herrscht über der Heize (über der JET|FIRE-Flammbündelplatte). Dieser Bereich eignet sich daher vorzüglich zum schnellen Ankochen. Die Randzonen mit niedrigeren Temperaturen können zum Fortkochen bzw. Warmhalten verwendet werden. Am besten verwenden Sie Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

21.7 Backen und Braten

Zum Backen und Braten brauchen Sie gleichmäßig verteilte Wärme. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Backrohr bei geschlossener Anheizklappe und herausgenommener Umlenkplatte dem jeweiligen Backgut entsprechend vorgeheizt werden. Ist der Herd auf die gewünschte Temperatur gebracht, schieben Sie das Backgut ein. Lassen Sie jedoch nicht starke Vollglut entstehen, sondern legen Sie stets Brennstoff in kleinen Mengen nach. Hohe Kuchenformen auf den Bratrost auf der unteren Einschubrille des Backrohrs stellen. Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180-200 °C). Ein Backblech mit flachen Kuchen oder Kleingebäck kann man auf beiden Einschubrillen einschieben. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200-220 °C).

Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen, vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.



Bei Herden mit Zentralheizeinsatz (Sonderausstattung) das Umlenkblech zum Backen und Braten herausnehmen
(Siehe Sommer - Winterbetrieb).

21.8 Heizen in der Übergangszeit

Bei Außentemperaturen über 15 °C besteht die Gefahr, dass auf Grund des geringen Förderdrucks des Schornsteins nur ein mäßiges Feuer entsteht. Dies hat eine vermehrte Russbildung in den Rauchkanälen des Herdes und im Schornstein zur Folge. Erhöhen Sie die Primärluftzufuhr, schüren Sie öfter und legen Sie häufiger nach (kleinere Holzscheite) um die Russbildung in der Übergangszeit zu reduzieren.

21.9 Sommer- Winterbetrieb

(nur bei Herden mit Zentralheizeinsatz)

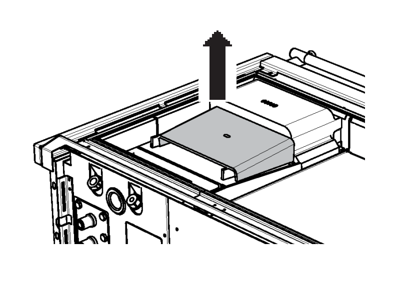
Um die Wasserwärmeleistung an das Wassersystem für den Sommerbetrieb (vorwiegend Kochen und Backen) zu verringern, liegt dem Gerät ein Umlenkwinkel bei.

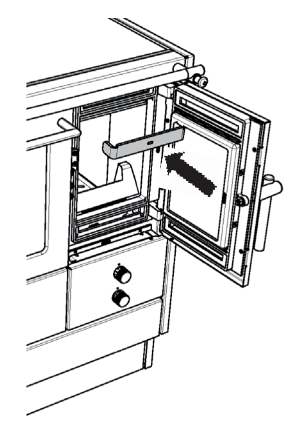


Die Wärmeleistung an das Wassersystem wird verringert, jedoch nicht ganz unterbunden! Es ist auch im Sommerbetrieb die ordentliche Abfuhr der Wasserleistung zu gewährleisten.

SOMMERBETRIEB:

- Umlenkplatte herausnehmen:
- Umlenkwinkel für Sommerbetrieb einsetzen:





WINTERBETRIEB:

- Umlenkplatte einsetzen
- Umlenkwinkel für Sommerbetrieb herausnehmen.

Hinweis: Ohne Umlenkplatte ist die Wasserheizleistung kleiner, die Temperatur für Kochen und Backen jedoch höher.

22. Wartung und Pflege

Regelmäßige Wartung und Pflege bzw. Reinigung des Herdes, der Heizgaszüge und des Verbindungsstücks und des Schornsteins sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Herdes besonders wichtig.

Nach jeder Heizperiode sowie nach längeren Betriebsunterbrechungen sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden (siehe **Wichtige Hinweise** Seite 3). Bei häufiger Benutzung oder bei Verwendung minderwertiger Brennstoffe entsprechend öfter!



Lassen Sie Ihre Feuerstätte reglemäßig durch einen Fachmann (Lohberger-Kundendienst, Schornsteinfegermeister) überprüfen.



In der Asche kann noch Glut sein: Die entnommene Asche nur in Blechgefäße füllen!

- Kochplatte abnehmen und reinigen, vor allem die Unterseite! Bei Glaskeramikkochplatten ist die Unterseite mit einem Handbesen, bei Stahlkochplatten mit einer Drahtbürste zu säubern.
- Rost herausnehmen und abbürsten. Verstopfte Rostschlitze freimachen.
- Abgasrohr(e) abnehmen und kehren.
- Brennraumwände und Abgasschacht mit dem Aschenschieber abschaben.
- Anheizklappe und Halterung abbürsten und Funktion kontrollieren.
- Aschenlade herausnehmen und entleeren. Aschenladenraum kehren.
- Die nach Abnahme des Putzdeckels erreichbaren Heizgaszüge mit dem Aschenschieber abschaben.
- Kochplatten- und Putzdeckeldichtschnüre kontrollieren, gegebenenfalls erneuern.
- Sekundärluftschlitze an der Heiztürschutzplatte mit Drahtbürste frei bürsten.
- Beim Reinigen der Chrom, Eloxal- oder Emailflächen nur schonende (nicht alkalische) Putzmittel und keine kratzenden Reinigungsgeräte verwenden. Dasselbe gilt für die Reinigung des Backrohres.
- Beim Wiedereinsetzen der verschiedenen Herdteile (Abgasrohr, Kochplatte, Rost, Putzdeckel, Aschenlade) ist deren korrekte, funktionsgerechte Lage und/oder Dichtheit zu beachten.
- Beim Auflegen der Kochplatte ist rundum auf einen 2 mm großen Spalt zum Herdrahmen zu achten!

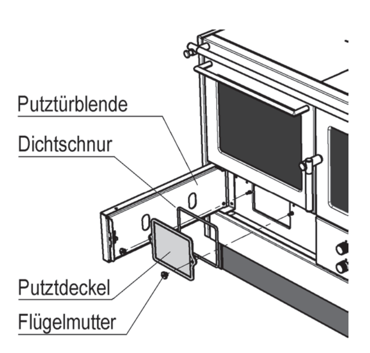
22.1 Rost

Der Rost kann mittels Rostrüttelung recht einfach entascht werden. Sind jedoch die Luftschlitze durch Schlacke, Verkrustungen oder sonstigen Verbrennungsrückständen stark verstopft, ist der Rost ganz herauszunehmen und zu säubern. Dazu Heiz- und Aschentür öffnen, Aschenlade herausnehmen, und den Rost von unten anheben und durch die Heiztür herausziehen.

Nach dem Reinigen wird der Rost durch die Heiztür bis zum rückwärtigen Schamottstein geschoben, hinten nach unten gesenkt und noch einmal bis zum Anschlag zurückgeschoben. Rostrüttelung betätigen.

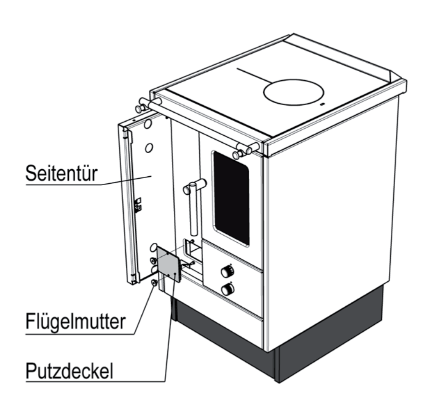
22.2 Reinigungsöffnung COMBI

Die Putztürblende ist in einem Kugelschnapper eingerastet und aufschwenkbar. Der dahinter liegende Putzdeckel ist mit 2 Flügelmuttern an der Herdfront befestigt und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen. Vor dem Wiederanschrauben ist die Dichtschnur am Putzdeckel auf Dichtheit zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.



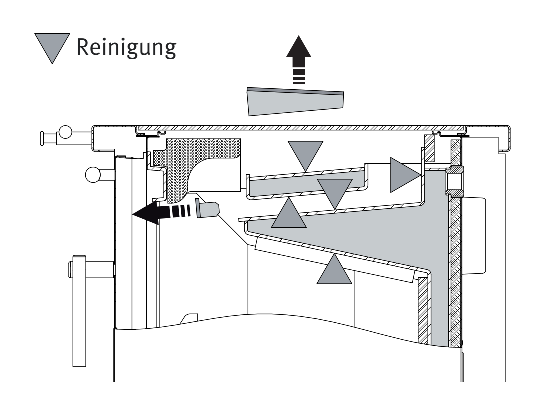
22.3 Reinigungsöffnung MONO

Die Seitentür ist in einem Kugelschnapper eingerastet und aufschwenkbar. Der dahinter liegende Putzdeckel ist mit 2 Flügelmuttern an der Herdfront befestigt und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen. Vor dem Wiederanschrauben ist die Dichtplatte am Putzdeckel auf Beschädigungen zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.



22.4 Reinigung Wärmetauscheroberflächen

Nehmen Sie die Umlenkplatten vom Sommer- oder Winterbetrieb heraus. Benutzen Sie anschließend den Aschenanschieber um Verkrustungen zu lösen.

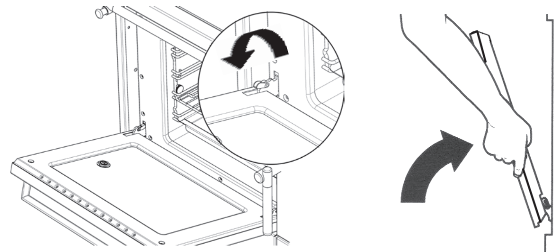


22.8 Backrohrtür

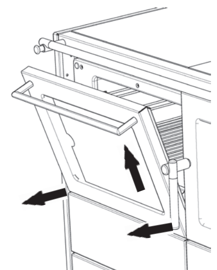
Zum Abkühlen des Backrohres kann die Backrohrtür in einer ca. 70°-Stellung fixiert werden.
Die Backrohrtür kann vollständig abgenommen werden. Das ist beim gründlichen Reinigen des Backrohres von Vorteil.

AUSHÄNGEN DER BACKROHRTÜR

- Backrohrtür ganz öffnen, Klipps an den Türscharnieren nach vorne klappen
- Die Backrohrtür mit beiden Händen seitlich fassen.

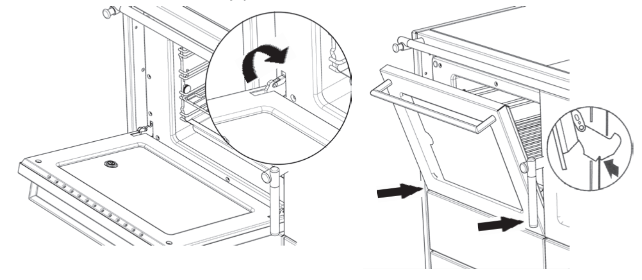


- Tür leicht anheben und die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen ziehen.



EINHÄNGEN DER BACKROHRTÜR

- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die Öffnungen am Backofen einführen, das Scharnier rastet ein
- Die Backofentür langsam ganz öffnen, Klipps an den Türscharnieren wieder zurückklappen, Backofentür schließen.



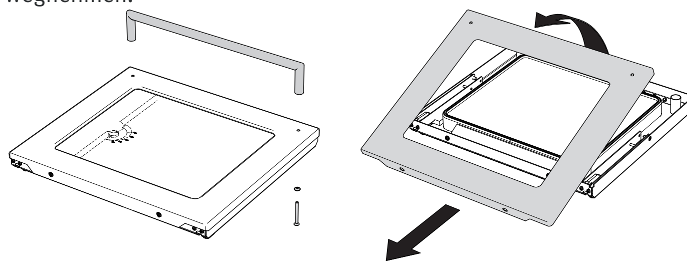
22.5 Backrohrtürsichtfenster reinigen

Bei einer Überhitzung des Gerätes oder bei einer schadhaften Dichtung kann es vorkommen, dass die Backrohrgläser innen beschlagen. Zur Reinigung befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:



Achten Sie beim auseinandernehmen der Backrohrtür auf die jeweiligen Teile bzw. deren Einbaulage, um diese beim zusammenbau wieder richtig einbauen zu können!

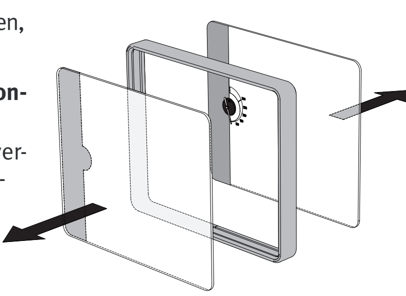
- Backrohrtür nach Anleitung aushängen und auf eine saubere Unterlage legen, die Griffbefestigungen lösen (2x) und den Backrohrgriff abnehmen.
- Backrohtürblende an der Griffseite aufschwenken und nach vorne wegnehmen.



- Schauglaspaket herausnehmen, Silikondichtring abnehmen

ACHTUNG: Einbaulage Silikondichtring merken !

- Gläser vorsichtig reinigen, verwenden sie dazu ein schonendes Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und ein weiches Tuch.
- Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

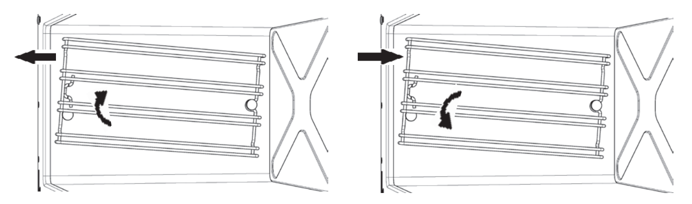


22.6 Backrohrseitengitter

Die Backrohrseitengitter können ebenfalls herausgenommen werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Ausbauen: Seitengitter vorne anheben und aus dem Backrohr entnehmen.

Einbauen: Seitengitter hinten einhängen, anschließend vorne nach unten drücken.



22.7 Brennraumsichtfenster reinigen

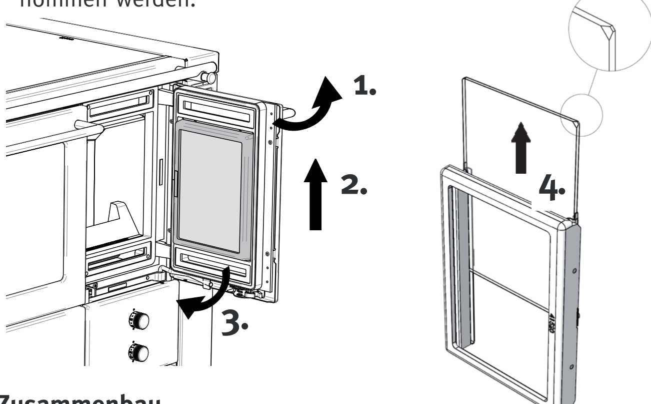
Verwenden Sie zur Reinigung der Brennraumsichtfenster schonende Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und ein weiches Tuch.



Keine scharfen Reinigungsmittel bzw. Scheuermittel verwenden, da auf diese Weise die Oberflächenbeschichtung („IR-Beschichtung) zerstört wird!

Bei ungünstigen Witterungsbedingungen, ungeeigneten Brennstoffen oder einer unsachgemäßen Bedienung kann es vorkommen, dass die Heiztürgläser innen beschlagen. Zur Reinigung befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:

1. Heiztür öffnen
2. Glaspaket anheben,
3. unten ausschwenken und behutsam nach unten wegnehmen - **ACHTUNG: Glas steht oben vor !**
4. Das mittlere Heiztürglas kann anschließend nach oben herausgenommen werden.



Zusammenbau

- Achten Sie beim Zusammenbau unbedingt darauf, dass sich die abgefaste Ecke der widereingesetzen Sichtscheibe auf der Seite der fixierten Sichtscheibe befindet. Die Fase kennzeichnet die Seite mit einer speziellen IR-Beschichtung, dadurch wird die Wärmestrahlung durch das Sichtfenster reduziert.
- Einbau des Glaspaketes erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie der Ausbau.

22.9 Stahlkochplatte

HINWEISE ZUR PFLEGE UND KONSERVIERUNG DER STAHLKOCHPLATTE

Bei einem Herd mit einer blank geschliffenen Stahlkochplatte wurde die Oberfläche zum Schutz vor Korrosion vor dem Verpacken eingeölt.

Erstes Einheizen

Vor der ersten Inbetriebnahme ist der aufgetragene Korrosionsschutz von der Kochplatte abzuwischen. Öffnen Sie während des ersten Heizens aber das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen unangenehmen aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickelt.

Ebenso tritt bei der Stahlkochplatte von der heißesten Stelle zum Plattenrand hin eine für Stahl typische Verfärbung bei Wärmeeinwirkung auf. Diese Verfärbung wird mit jeder weiteren Inbetriebnahme immer gleichmäßiger!

Reinigung

Das Reinigen der Stahlkochplatte erfolgt am zweckmäßigsten nach dem Heizen im noch warmen Zustand.

Zur Reinigung selbst können herkömmliche pulverförmige oder flüssige Scheuermittel verwendet werden. Hartnäckige Verkrustungen sind mit dem beigelegtem Reinigungsvlies zu entfernen (Achtung: Schliffrichtung der Stahlherdplatte beachten; nicht geeignet für Glaskeramik, Email, Kunststoff)

Danach feucht nachwischen und die Kochplatte abtrocknen lassen. Dies erfolgt bei einem noch warmen Herd natürlich am schnellsten. Anschließend leicht mit säurefreiem Öl (z.B. Nähmaschinenöl, Waffenöl) etwas Margarine einfetten.

Lassen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es würden sich "Rostränder" bilden, die nur schwer zu entfernen sind!

Konservierung

Sollte der Herd für längere Zeit unbenutzt bleiben, so empfiehlt es sich, die Kochplatte nach dem Reinigen mit säurefreiem Öl oder etwas Margarine einzufetten. Vor der darauf folgenden Benutzung ist die Kochplatte natürlich wieder abzuwischen!

Wenn Sie diese Hinweise befolgen, verhindern Sie Rost- und Fleckenbildung auf der Kochplatte und der Herd behält sein gepflegtes Aussehen.

Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Stahlkochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebrannte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Stahlkochplatte verursachen.



Keine Garantie!

22.10 Glaskeramikkochfläche

WAS IST CERAN® ?

Glaskeramikkochflächen der Fa. SCHOTT aus Mainz sind extrem temperaturbeständig und überstehen auch abrupte Temperaturschocks bis 750 °C.

CERAN® ist unempfindlich gegenüber normalen mechanischen Belastungen in der Küche. Die vier Millimeter starke Glaskeramik ist zudem sehr hitzedurchlässig. Sie lässt Strahlungshitze nahezu verlustfrei passieren, leitet aber kaum Wärme zu den Seiten ab.

CERAN®-Kochfelder sind leicht zu reinigen und machen das Spiel der Flammen sichtbar.

PFLEGEANLEITUNG UND PRAKTISCHE TIPPS FÜR GLASKERAMIKKOCHPLATTEN

Reinigen Sie Ihr Glaskeramikkochfeld vor der ersten Benutzung gründlich und dann regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

ZUR REINIGUNG EMPFEHLEN WIR:

- Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch
- Rasierklingenschaber (Achtung: nur für Oberseite! Keinesfalls dürfen damit Verbrennungsrückstände von der (rauen) Unterseite der Platte entfernt werden, da auf diese Weise Unebenheiten abgeschabt würden – was wiederum zu Kratzern („Sollbruchstellen“) führen würde.
- Handelsübliche Glaskeramikreiniger

DER JEWEILIGE VERSCHMUTZUNGSGRAD BESTIMMT DIE WAHL DER MITTEL:

- Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
- Alle groben und fest anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Rasierklingenschaber. Kalk, Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit handelsüblichen Glaskeramikreinigungsmitteln.

Grundsätzlich müssen Reinigungsmittelrückstände feucht und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trockenreiben. Bei richtiger Anwendung behält die Glaskeramikkochfläche ihr schönes Aussehen.

WICHTIG

- Verwenden Sie keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie z.B. Grill- und Backofensprays, Flecken und Rostentferner, Scheuersande, Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
- Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben unschöne Spuren hinterlassen oder kratzend und scheuernd auf die Glaskeramik Oberfläche wirken können. Dies gilt besonders für Kochgeschirre aus Gusseisen und Email Töpfen.
- Töpfe sollten Sie stets mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailgeschirren.
- Von der heißen Kochfläche fernhalten sollten Sie alles, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Alufolie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche festgebrannt, so müssen Sie dieses umgehend (im heißen Zustand) mit dem Rasierklingenschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
- Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie Ihre Glaskeramik Kochfläche entweder immer, oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen mit Ceran®-fix bzw. Collo Profi reinigen. Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramik Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Kochfläche noch "glatter macht' und wasser- bzw. schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muss deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

WAS IST, WENN...?

... wenn ein chemischer Reiniger allein nicht ausreicht?

Prüfen Sie, ob Sie nicht viel schneller zum Ziel kommen, wenn Sie den Rasierklingenschaber zu Hilfe nehmen.

... wenn sich mit der Zeit flächige metallisch aussehende Verfärbungen auf den Kochzonen einstellen?

Es wurden überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Sidol®, Alkohol oder Stahlfix entfernen.

... wenn, die Oberfläche Kratzer oder kleine Ausmuschelungen aufweist?

Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit Ihres Herdes ist in keiner Weise beeinträchtigt.

... wenn dunkle Flecken entstanden sind?

Falls die Reinigung mit Rasierklingenschaber, Sidol®, Alkohol oder Stahlfix keine Besserung zeigt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden.

WO BEKOMMEN SIE DIE REINIGUNGSMITTEL?

Glaskeramikreinigungsmittel gibt es z.B. in Warenhäusern (Elektrofachabteilung), Elektrofachgeschäften, Drogeriemärkten, im Lebensmittelhandel und in Küchenstudios.



Bitte verwenden Sie auf Ihrem CERAN®-Feld keine (meist zu weichen) Aluminiumtöpfe! Da die Glaskeramik wesentlich härter ist als die meisten Aluminiumlegierungen, können durch Abrieb unschöne Streifen auf der Glasoberfläche entstehen, die sich fest gebrannt kaum mehr entfernen lassen.

23. Fehlerbehebung

Für einen störungsfreien Betrieb des Herdes ist das Zusammenwirken mehrerer Faktoren notwendig:
Herd: Richtige Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme.
Bedienung/Pflege: Nach den Hinweisen in der Bedienungsanleitung, regelmäßige Reinigung von Herd, Abgasrohr und Schornstein.
Schornstein: Richtige Dimensionierung, einwandfreier Zustand.
Brennstoff: Empfohlene Brennstoffsorten in ausreichender Qualität und Trockenheit verwenden.
Witterung: Keine Stickluft im Schornstein.
In nachstehender Auflistung sind mögliche Störfälle, deren Ursachen und die Möglichkeiten zur Abhilfe angeführt:

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rostrüttelung klemmt	Schlacke oder Verbrennungsrückstände sind zwischen Rost und Rostlager eingeklemmt	Mit Aschenschieber den Rost wieder freistellen, Rost und Brennkammer reinigen
	Aschenlade überfüllt, Asche ragt bereits bis zum Rost	Aschenlade entleeren, Brennraum und Aschenladenraum reinigen
	Der Rost ist nicht ordentlich im Lager positioniert	Siehe Rost auf Seite 19
Rauchaustritt beim Anheizen bzw. beim Heizen	Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein	Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger (eventuell Kaminzugbeschleuniger einbauen)
	Rauchintensiver, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 17
	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt	Schnellstens eine gründliche Reinigung von Herd und Verbindungsrohren vornehmen, Schornstein fegen lassen
	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Eventuell vorhandener Dunstabzug ist in Betrieb	Leistung des Dunstabzuges drosseln; für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Verfärbungen am Herdrahmen bzw. an Blenden und Griffen	Zu hoher Förderdruck im Schornstein (zu hohe Leistung)	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger
Herdplatte verzieht sich	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein	Herdplatte ausrichten lassen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Herdrahmen bzw. Edelstahlteile verfärben sich		Oberflächen reinigen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Backrohr wölbt sich und Email reißt		Kleine Emailschäden führen zu keiner Betriebsbeeinträchtigung. Bei großen Absplitterungen Kundendienst kontaktieren; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Backrohrschauglas wird trübe		Scheiben reinigen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe

Zu niedrige Temperatur (Herd heizt nicht richtig)	Bei Umstellung des Abgasanschlusses wurde die ursprüngliche Öffnung nicht oder undicht geschlossen	Verzinkte Abdeckscheibe fest anschrauben
	Falsche Lufteinstellung (zu niedrige, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 17.
	Falscher, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 17
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein, witterungsbedingt häufig Stickluft im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung, Zustand, Dichtheit durch den zuständigen Schornsteinfeger
	Undichtheiten an der Verbindung zwischen Herd und Schornstein, Mauerbüchse nicht sauber in den Schornstein eingebunden, Kaminputztür ist undicht	Verbindung lösen, lose Mauerteile entfernen, Mauerbüchse sauber in den Schornstein einmauern, Verbindungsrohre mit Dichtschnur in die Mauerbüchse einpassen, Kaminputztüre abdichten (Siehe Abgasanschluss auf Seite 10)
	Verbindungsrohre verkantet oder schlecht ineinander geschoben	Verbindung lösen und sauber fluchtend bzw. richtig zusammengesteckt verlegen
	Herd, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt	Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen
	Offene Putzdeckelöffnung (bei letzter Reinigung Deckel nicht mehr angeschraubt)	Putzdeckel wieder anschrauben
	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein 2 mm Spalt bestehen
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Zu hohe Temperaturen (Gefahr durch Überhitzung)	Falsche Lufteinstellung (zu hohe, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 17
	Offene Heiz- und Aschentür	Türen sofort schließen
	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
	Leistungsregler an der Aschentür defekt bzw. Reglerklappe verklemmt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers bzw. Aschentüre reinigen
	Falscher Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 17
Stahlkochplatte rostet	Bei leichtem Flugrost über die ganze Kochfläche hin kann die Feuchtigkeit der Raumluft Ursache sein (Dampf aus dem Wasserschiff, Kochdunst)	Oberfläche abschmirgeln und mit säurefreiem Fett einlassen. Feuchtreinigung ausschließlich im warmen Zustand!
	Rostflecken, Rostringe kommen von übergelaufenen Töpfen, Speiseresten, von nassem Geschirr und dgl	Nach dem Kochen die Kochfläche abwischen und einlassen, Rostflecken abschmirgeln. Kochfläche nicht als Abstellfläche benützen. Siehe **Herde mit Stahlkochplatte** auf Seite 21
Backrohr wird nicht heiß	Anheizklappe ist geöffnet	Anheizklappe schließen
	Falscher Förderdruck im Schornstein	Kontaktieren Sie Ihren Schornsteinfeger
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
Backrohrschauglas trübe	Überhitzung des Herdes	Siehe Störungsanzeige „Zu hohe Temperatur“, Backrohrtür aushängen, Schaugläser ausbauen, Dichtungsrahmen abnehmen, Schaugläser reinigen
	Defekte Dichtung	Dichtungsrahmen oder Schauglas komplett auswechseln

24. Kundendienst

ÖSTERREICH (ZENTRALE)

LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen
Telefon: 07742/ 5211-199
Telefax: 07742/ 58765-199
E-Mail: service@lohberger.com

BITTE BEACHTEN

Damit unser Kundendienst Reparaturen prompt und zu Ihrer Zufriedenheit erledigen kann, benötigen wir von Ihnen folgende Informationen:

- Ihre genaue Anschrift
- Ihre Telefon- und ggf. Faxnummer bzw. E-Mail Adresse
- Die genaue Gerätebezeichnung (siehe Typenschild)
- Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
- Das Kaufdatum
- Eine möglichst detaillierte Beschreibung des Problems oder Ihres Servicewunsches
- Halten Sie bitte Ihre Herdrechnung bereit

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

25. Technische Daten

			LM 40 F1+N1	LM 50 LM 65 Style F2+N2	LC 70 F1+B1	LC 75 A F1+B2	LC 75 B LC 90 Style F2+B1	LC 80 F2+B2
Fülltüröffnung	Breite x Höhe	mm	135 x 245	185 x 245	135 x 245	135 x 245	185 x 245	185 x 245
Füllraum	Breite x Tiefe	mm	150 x 355	200 x 355	150 x 355	150 x 355	200 x 355	200 x 355
Brennstofffüllhöhe		mm	100	100	100	100	100	100
Bratrohr	Breite x Höhe x Tiefe	mm	-	-	320 x 290 x 410	370 x 290 x 410	320 x 290 x 410	370 x 290 x 410
Kochfläche	Breite x Tiefe	mm	357 x 507	457 x 507	657 x 507	707 x 507	707 x 507	757 x 507
	Fläche (m^2)	m^2	0,18	0,23	0,33	0,36	0,36	0,38
Aschenlade	Inhalt	Liter	4,5	6,2	4,5	4,5	6,2	6,2
Brennstofflade	Inhalt	Liter	13,4	20	33,2	36,5	36,5	39,8
Heizkessel *	Wasserinhalt	Liter	-	ca. 11	-	-	ca. 11	ca. 11
Betriebsdruck *	Max	bar	-	3	-	-	3	3
Betriebstemperatur *	Max	°C	-	95	-	-	95	95
Backblech	Breite x Tiefe	mm	-	-	300 x 400	350 x 400	300 x 400	350 x 400
Grillrost	Breite x Tiefe	mm	-	-	300 x 400	350 x 400	300 x 400	350 x 400
Gewicht	ohne Verpackung	kg	ca. 170	ca. 190	ca. 230	ca. 240	ca. 240	ca. 250

Leistungsangaben

Daten zur Schornsteinberechnung (nach EN 13384)

			LM 40	LM 50	LC 70 / LC 75 A	LC 75 B / LC 80
Gesamtheizleistung	Holz	kW	4,0	5,6 / 9,0 *	7,0	7,0 / 9,0 *
Heizleistung *	Raumheizung	kW	-	4,5	-	4,5
	Wasserheizung	kW	-	4,5	-	4,5
CO-Emission	bei 13% O2	mg/m^3	494	708 / 1906 *	985	610 / 1906 *
Staub	bei 13% O2	mg/m^3	38	37 / 22 *	24	40 / 22 *
Wirkungsgrad		%	78,6	81 / 89,3 *	82,7	85 / 89,3 *
Abgastemperatur	Holz	°C	265	217 / 150 *	210	203 / 150 *
Abgasmassenstrom	Holz	g/s	4	6,5 / 8,5 *	6	7 / 8,5 *
Notwendiger Förderdruck	bei NWL	mbar	0,10	0,10 / 0,12 *	0,12	0,11 / 0,12 *

* ... diese Angaben beziehen sich auf Herde mit eingebauten Zentralheizeinsatz (Typenerweiterung -Z, als Sonderausstattung)

26. Typenprüfung / Typenschild

Die Geräteserie **VARIO**|LINE ist nach den strengsten Umweltkriterien für den **raumluftabhängigen** Betrieb geprüft. Das Gerät darf nur mit geschlossenem Feuerraum betrieben werden, die Mehrfachbelegung des Schornsteines ist zulässig.

Die Prüfung erfolgte nach folgenden Normen und Verordnungen:

- DIN EN 12815 (Herde für feste Brennstoffe)
- Vereinbarung gemäß Art. 15a B-VG über Schutzmaßnahmen betreffend Kleinfeuerungen.
- Abgaswerte der Regensburger Norm, Stuttgarter Norm und Münchner Verordnung.

Die Prüfung erfolgte bei der Prüfstelle RWE in Frechen und TGM in Wien.



LOHBERGER
Heiz+Kochgeräte Technologie GmbH
Landstrasse 19
A-5231 Schalchen
14
CE

Varioline LM 50 CL **EN 12815:2005-09/EN 12815:2008-06 Ber.1**
Verwendungszweck: Herde für feste Brennstoffe - ohne Warmwasserbereitung
Referenz Nr.: 00550-EU-BauPVO-2013/06/19 192662 / 1
Abstand zu brennbaren Bauteilen:
Seiten: 30/20 cm (mit VBS: 0 cm) / Hinten: 20 cm / Vorne: 50 cm

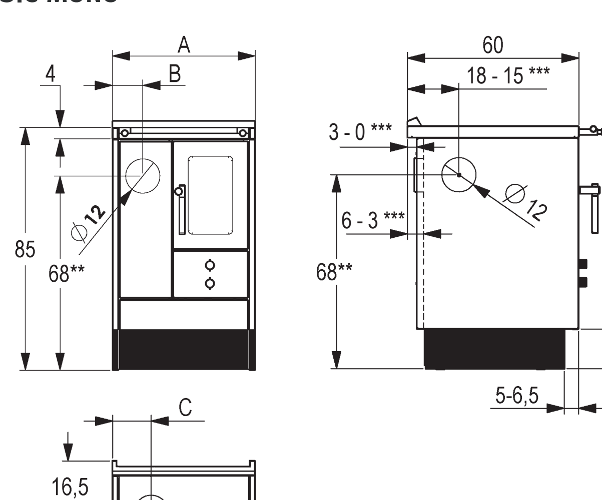
Oberflächentemperatur:	erfüllt
Nennwärmeleistung:	5,0 kW
Mittlere Abgastemperatur:	260 °C
Zulässige Brennstoffe:	Scheitholz
Mittlere CO-Emission (bez. auf 13% O2):	0,096 %
NOx / OGC	-- mg/m3
Staub-Emission	67 mg/m3
Energieeffizienz:	76 %
Max. Betriebsdruck:	NPD
Elektrische Sicherheit:	NPD
Elektrischer Anschluss / Stromaufnahme:	NPD
Durchschnittliche elektrische Leistungsaufnahme:	NPD
Mechanische Festigkeit:	NPD
Reinigungsmöglichkeit:	erfüllt

Mehrfachbelegung des Schornsteins ist zulässig
BEDIENUNGSANLEITUNG BEACHTEN!

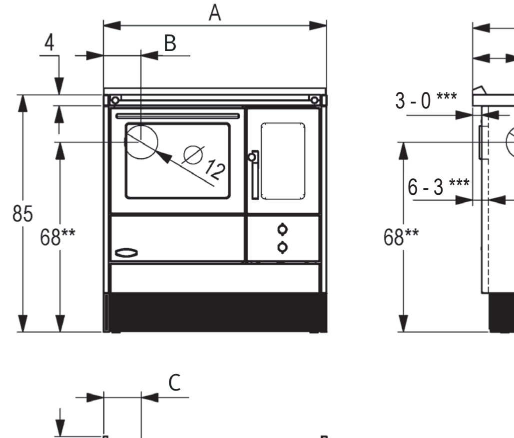
Prüfstelle:	TGM - Wien
Prüfbericht-Nr.:	TGM-VA HL ----
VKF-Nr: (Schweiz)	--

27. Geräteabmessungen

CLASSIC MONO



CLASSIC COMBI



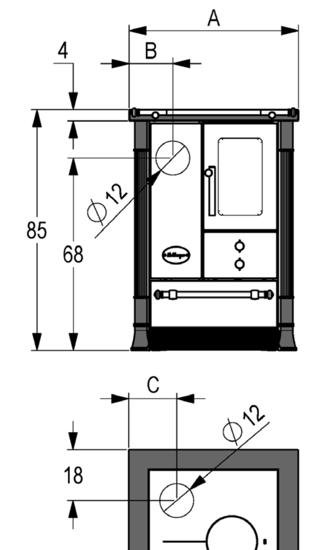
	Code	LM 40 F1+N1	LM 50 F2+N2	LM 65 Style F2+N2	LC 70 F1+B1	LC 75 A F1+B2	LC 75 B F2+B1	LC 80 F2+B2	LC 90 Style F2+B1
Breite	A	40 *	50 *	65	70 *	75 *	75 *	80 *	90
Rauchrohranschluss hinten Seitenabstand	B	8 *	10,5 *	18	13,5 *	13,5 *	13,5 *	13,5 *	21
Rauchrohranschluss oben Seitenabstand	C	10 *	12 *	19,5	13 *	13 *	13 *	13 *	20,5

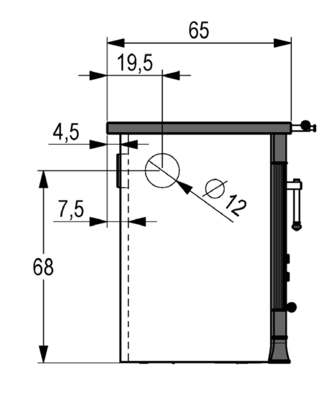
* Aufmass berücksichtigen ⇨ je Brandschutzeinheit + 5 cm bzw. + 7,5 cm (Ausführung geschlossen)!

** Rauchrohranschlusshöhe bezogen auf eine Herdhöhe von 85 cm!

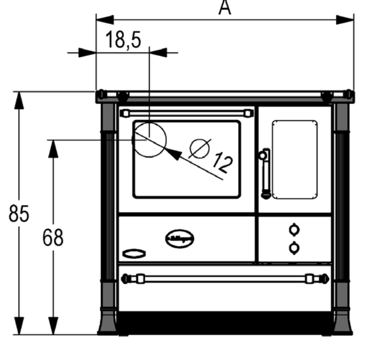
*** Maße abhängig von der Herdrahmenverstellung (0-3 cm)!
Beispiel:
Herdrahmenüberstand vorne = 0 cm ⇨ Rauchrohranschluss seitlich = 18 cm
⇨ Abstand Aufstellwand zu Herdrückwand = 6 cm

SALZBURG MONO





SALZBURG COMBI





	Code	LM 40 F1+N1	LM 50 F2+N2	LC 70 F1+B1	LC 75 A F1+B2	LC 75 B F2+B1	LC 80 F2+B2
Breite	A	50	60	80	85	85	90
Rauchrohranschluss hinten Seitenabstand	B	13	15,5				
Rauchrohranschluss oben Seitenabstand	C	15	17				

28. Garantiebedingungen

Diese Garantiebedingungen gelten in allen europäischen Ländern, in denen Geräte von Lohberger durch ortsansässige Fachhändler vertrieben werden. Garantieansprüche sind grundsätzlich an einen ortsansässigen Fachhändler, bzw. den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, zu richten.

GARANTIE

Grundsätzlich gewährt Lohberger für nachweisbare Material oder Fertigungsfehler 3 Jahre Vollgarantie. Der Garantieanspruch endet jedenfalls fünf Jahre nach Fertigung des Gerätes.

Für manche Typen und Teile gibt es bestimmte Einschränkungen: bei Geräten mit Zentralheizeinsatz ist die Garantie entweder von der fachgerechten Montage einer Rücklaufanhebung oder dem Einbau eines Armaturenschrankes (AME.4) abhängig.

AUSNAHMEN

Die Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß, dem jedes Gerät durch den Heizvorgang unterliegt. Solche Teile sind zum Beispiel:

Schamottsteine, die durch den Heizvorgang farbliche Veränderungen oder Risse bekommen können, die, solange die Schamotte ihre Position im Feuerraum beibehalten, keine beeinträchtigung der Funktion bedeuten.

Glasscheiben (Glasbruch durch äußere Einwirkung, veränderungen der Oberfläche durch thermische Einwirkung wie z.B. angesinterte Flugasche oder Rußfahnen an der Scheibenoberfläche)

Lackverfärbungen durch Überlastung bzw. thermische beanspruchung.

Dichtungen (z.B. Verhärtung bzw. Bruch durch thermische oder mechanische Belastung)

Oberflächenbeschichtungen (häufiges Putzen oder Putzen mit scheuernden Putzmitteln)

Gussteile (Thermisch hoch belastete Gussteile wie z.B. JETFIRE-Flammbündelplatte und Rost)

Pellets - Fördereinrichtung, Kipprost, Zündelement und Temperaturfühler des Lohberger- Pelletsmoduls

DER GARANTIEBEGINN

Garantiebeginn ist der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes an Sie als „Verbraucher“. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Garantieabschnitt bitte stets mit der Rechnung auf. Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist, dass das Gerät nach unseren Anweisungen und den geltenden EN / DIN / Ö Normen montiert und angeschlossen ist und nach unserer Anleitung sachgemäß bedient und fachgerecht gewartet wurde.

DIE REPARATUREN

Wir prüfen Ihr Gerät sorgfältig und ermitteln, ob der Garantieanspruch zu Recht besteht. Wenn ja, entscheiden wir, auf welche Art der Mangel behoben werden soll. Im Falle einer Reparatur sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung vor Ort oder in unserem Werk. Dadurch wird der durch die Übergabe festgelegte Garantiebeginn nicht beeinflusst; ist es notwendig, das Gerät auszutauschen, beginnt die Garantiezeit erneut zu laufen. Wenn Sie Ihr Gerät zur Reparatur einschicken, legen Sie bitte den Kaufnachweis bei.

DIE KOSTEN

Für die Dauer der Garantie übernimmt Lohberger sämtliche Kosten. Wenn wir entscheiden, dass die Reparatur Ihres Gerätes zweckmäßigerweise in unserem Werk stattfinden soll, dann gehen die Transportkosten sowie die Verantwortung für den Transport zu Ihren Lasten.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für das Abhandenkommen oder die Beschädigung eines Gerätes durch Diebstahl, Feuer, Vandalismus oder ähnliche Ursachen, können wir keine Haftung übernehmen. Auch mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch ein geliefertes Gerät verursacht werden oder die bei der Lieferung eines Gerätes entstehen, sind von der Haftung ausgeschlossen, es sei denn, dass die Lieferung durch Lohberger oder ein durch Lohberger beauftragtes Transportunternehmen erfolgt ist.

Für Schäden, die aufgrund chemischer oder elektrochemischer Einwirkungen (z.B. Schadstoffe in der Verbrennungsluft, nicht VDI-gerechte Beschaffenheit des Heizungswassers – z.B.: „Verkalkung“, etc.) oder durch nicht den technischen Regeln bzw. den Lohberger Unterlagen entsprechende Installation entstehen, können wir keine Haftung übernehmen.

Für sichtbare Lack und Emailschäden, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kommen wir nur dann auf, wenn uns diese Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Übergabe des Gerätes schriftlich bekannt gegeben werden.

ÄNDERUNGEN ODER EINGRIFFE AM GERÄT DURCH PERSONEN, DIE VON UNS DAFÜR NICHT AUTORISIERT SIND, HABEN DAS ERLÖSCHEN UNSERER GARANTIEPFLICHT ZUR FOLGE. EINREGULIERUNGS- UND UMSTELLUNGSARBEITEN SIND GRUNDSÄTZLICH KOSTENPFLICHTIG.



LOHBERGER®

Leichte Farbabweichungen aus drucktechnischen Gründen, Druckfehler, Maßänderungen und technische Änderungen vorbehalten!

LOHBERGER HEIZ + KOCHGERÄTE TECHNOLOGIE GMBH

Landstraße 19, A-5231 Schalchen
www.lohberger.com
www.facebook.com/lohbergerAT

Version: **03-2015**



